



MEREGALLI FRANCE



## AMOROSA DI DICEMBRE (TORCOLATO) – JACOPO POLI

*La prestigieuse distillerie Poli est un domaine artisanal né en 1898 à Schiavon, près de Bassano del Grappa, au cœur de la région qui a vu naître l'eau-de-vie : la Vénétie. C'est l'histoire de la famille Poli, de sa passion pour la Grappa (le marc) et la distillation de haute tradition en général. C'est la recherche constante des arômes du fruit, de l'équilibre et de la finesse. La présentation dans d'élégants flacons vient sceller cette philosophie. Jacopo Poli distille en chaudières en cuivre des matières fraîches dans la plus grande tradition et est considéré comme l'un des meilleurs professionnels et artisans dans les marcs italiens, voir du monde.*



**Créée en 1983, cette ligne de distillats millésimés est devenue un classique intemporel. Chaque élément singulier qui détermine la qualité a été porté à sa plus haute expression. Matière première de qualité pour un produit présenté dans d'élégantes bouteilles faites main par des maîtres verriers dans la grande tradition Vénitienne.**

**RÉGION :** Vénétie

**COMPOSANTS PRINCIPAUX :** marcs de Vespaiolo di Breganze utilisés pour l'élaboration du vin Torcolato du célèbre domaine Maculan.

**COULEUR :** Transparente.

**ARÔME :** Magnifique nez de fruits exotiques, de fruits secs et de raisins passerillés ponctués de notes de crème et de pâte d'amande. Profonde et raffinée, tendre et ensorcelante.

**GOÛT :** Bouche douce, tendre et raffinée.

**CARACTÉRISTIQUES :** Distillation artisanale avec un ancien alambic en cuivre composé de chaudières fonctionnant en cycle discontinu. Environ 75% d'alcool est alors amené à la gradation de consommation en ajoutant de l'eau distillée ; puis refroidi à -6°C, filtré et finalement mis en bouteille. Vieillesse au moins 6 mois dans des réservoirs en acier inoxydable.

**CONSERVATION ET CONSOMMATION :** Servir entre 10 et 15°C dans un verre tulipe. Tenir à l'écart de la lumière dans un lieu frais et sec.

**TAUX D'ALCOOL :** 40%