



MEREGALLI FRANCE



MIRTILLO – LIQUEUR A BASE DE GRAPPA – JACOPO POLI

La prestigieuse distillerie Poli est un projet 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 famille Poli, de sa passion pour la Grappa, les produits fruits d'amour et d'expérience. 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.

La tradition et le but se poursuit : comprendre et apprécier le travail, la ténacité, mais surtout l'amour contenu dans un distillat. Le bâtiment de la Distillerie, considéré d'intérêt historique par sa structure typique des anciennes habitations rurales de la Vénétie, est ouvert à tous ceux qui souhaitent découvrir la production de la Grappa. L'alambic de Jacopo Poli - chaudières en cuivre comme dans la plus stricte tradition - est un des plus anciens encore en activité.



La myrtille est utilisée depuis l'Antiquité pour ses propriétés colorantes afin de teindre le tissu, mais est aussi fermentée et distillée pour obtenir une eau-de-vie aux saveurs fruitées et agréables.

RÉGION : Vénétie

COMPOSANTS PRINCIPAUX : Réalisée à partir de l'infusion de baies de myrtille.

DISTILLATION : Avec un ancien alambic cuivre composé de chaudières fonctionnant en cycle discontinu. Le distillat obtenu à environ 75% d'alc. 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.

COULEUR : Rouge grenat.

ARÔME : Bouquet de myrtille, de fruits rouges et de muguet.

GOÛT : Rond, doux et plaisant.

CONSERVATION ET CONSOMMATION : Servir fraîche dans un verre tulipe. Tenir à l'écart de la lumière dans un lieu frais et sec.

TAUX D'ALCOOL : 28%