



MEREGALLI FRANCE



MIELE – 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.



Sensations aromatiques et gustatives exquis sont offertes par cette liqueur à base de grappa et de miel d'acacia avec des huiles essentielles de pin des montagnes, de genévrier, de menthe et de verveine citron.

RÉGION : Vénétie

COMPOSANTS PRINCIPAUX : Marcs de raisins typiques de la région de Vicenza, de miel d'acacia, huiles essentielles de pin, de menthe, de verveine citron et de genièvre.

DISTILLATION : Marcs issus de raisins distillés avec un ancien alambic cuivre composé de chaudières fonctionnant en cycle discontinu. Le distillat obtenu à environ 75% est alors amené à la gradation de consommation en ajoutant de l'eau distillée ; puis refroidi à -6°C et filtré. La grappa Miele est obtenue par dilution de la grappa à haute température avec addition à froid du miel et des huiles essentielles de pin, menthe, genévrier et verveine. Affinage de quelques jours après le traitement à froid.

ARÔME : Bouquet intense et fruité de pin, de genévrier, de fleurs (acacia, orange), avec des notes de mandarine.

GOÛT : Doux, intense et aromatique.

CONSERVATION ET CONSOMMATION : Conserver à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La liqueur doit être servie fraîche dans un verre tulipe à une température de 10/15°C.

TAUX D'ALCOOL : 35%



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z