

## Brandy Italiano di Poli – Jacopo Poli



### TIPOLOGIA

Brandy

### PROVENIENZA

Veneto

### MATERIA PRIMA

Uve largamente coltivate in Veneto, quelle di Trebbiano di Soave

### DISTILLAZIONE

Artigianale, utilizzando "Athamor", l'alambicco di concezione classica realizzato da Poli che opera a bagnomaria con un ciclo discontinuo. Questo alambicco permette un riscaldamento dolce e omogeneo, fondamentale per estrarre le qualità aromatiche del vino. Al termine del processo produttivo, il Brandy viene trasferito in botti di rovere, dove riposa per circa 36 mesi: a questo punto è pronto per venire imbottigliato e immesso in commercio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Giallo ambrato intenso e luminoso
- Profumo: Ricco, avvolgente e speziato, con sentori di caffè, vaniglia, spezie dolci e rovere tostato
- Gusto: Caldo, morbido, rotondo, vellutato e piacevolmente boisé.