



MEREGALLI FRANCE



SARPA ORO – 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.



En vénétien, « sarpa » signifie « marc », la matière première de l'eau-de-vie. La Sarpa Oro est obtenue à partir de marc de cépages Merlot et Cabernet, aux arômes floraux et herbacés. De petites quantités sont distillées à la vapeur dans un alambic en cuivre. On retrouve dans son élégante simplicité toute l'histoire et la passion de la famille Poli.

RÉGION : Vénétie

COMPOSANTS PRINCIPAUX : Marcs de Merlot à 60% et de Cabernet à 40%

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. Affinage en barriques de chêne de 225 litres pendant quatre ans.

COULEUR : Couleur pâle, dorée et brillante.

ARÔME : Bouquet de fruits exotiques, cèdre, réglisse et vanille.

GOÛT : Bouche raffinée dans ses méandres boisés, sec et ample à la fois. Complet, riche et enveloppant.

CONSERVATION ET CONSOMMATION : Servir à 18/20°C dans un verre tulipe. Tenir à l'écart de la lumière dans un lieu frais et sec.

TAUX D'ALCOOL : 40%



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