Jacopo Poli Distillerie srl

Grappa Barili di Sassicaia Distillerie Jacopo Poli



Art.-Nr.:	040875
Gebinde:	1 x 0,50l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	40 %
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Fasslagermonate:	48
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc
Serviertemperatur:	18
EAN:	8014115001090

Preise

Geschenkspack 94,00 €
brutto
Preis pro Liter: 188,00 €

UVP: ~~99,00 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Grappa di Sassicaia ist das exklusive Produkt der Zusammenarbeit von Marchese Nicoló Incisa della Rocchetta und Jacopo Poli - ein einzigartiger Grappa, gebrannt aus dem Trester der Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc-Trauben für den großen Sassicaia der Tenuta San Guido.

Nach der etwa zweiwöchigen Maischegärung im Edelstahltank werden die Trauben sanft gepresst und Beerenhäute und Kerne sofort zur Destillation in die Kupferkessel gelegt. Jacopo Poli brennt den tropffrischen Trester nach dem diskontinuierlichen Verfahren. Das heißt, nach der recht aufwendigen, traditionellen Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester zu entnehmen und durch frischen zu ersetzen.

Der Trester wird im Kupferbrennkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühlschlange auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier ist nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des grappaioli, des Grappa-Brennmeisters gefragt, der mit viel Fingerspitzengefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt.

Der junge Grappa wird nun zunächst für etwa vier Jahre in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche, danach für ein weiteres Jahr in alte Sassicaia-Fässer zur Reife gelegt, um hier die unvergleichlich elegante Struktur und warme Würze des Grappa di Sassicaia zu entfalten. Durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser bringt Poli den Hochprozenter währenddessen ganz allmählich von gut 75 % vol. auf moderate 40 % vol. Alkohol. Danach kühlt er ihn rund 48 Stunden lang auf -6 °C herunter und füllt ihn nur sanft filtriert als Grappa di Sassicaia auf die Flaschen.