




BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953


Grappa Sarpa di Poli (Cabernet | Merlot) - Poli


Schon 1898 hatte Urgroßvater Giobatta Titta Poli, heimlich einen kleinen Destillierapparat gebaut, auf einen Handkarren montiert, und war damit von Haus zu Haus gezogen, um Trester zu brennen. Großvater Giovanni nahm das geistige Erbe auf, verwendete allerdings für seinen Brennapparat die umgebaute Dampfmaschine einer Lokomotive. Vater Toni orientiert sich wieder an Titta und konstruierte 1956 die zweite Poli-Brennanlage aus vier Kupferkesseln, der schließlich sein Sohn Jacopo 1983 eine dritte hinzufügte.


Poli lässt seinen Grappa mindestens sechs Monate im Edeltank ruhen, bevor er schließlich auf -6 °C herunter gekühlt und sanft filtriert auf die Flaschen gefüllt wird.

 Italien

 POLI DISTILLERIE srl

 40 %

 70 cl

 1er Karton

