

Uva Viva Italiana di Poli



Artikelnummer	009042
Winzer	Jacopo Poli
Land	Italien
Anbaugebiet	Venetien
Rebsorten	Malvasia: 60%, Moscato: 40%

Beschreibung:

Farbe: klar, transparent

Duft: feinfruchtiger Duft nach Aprikosen, Birnen und Orangenblüten

Geschmack: am Gaumen angenehm frisch und lebendig

Serviervorschlag:

Servieren Sie Traubenbrand wie Grappa stets gut gekühlt (doch nicht eiskalt!) bei 10 bis 15 °C in kleinen, dünnwandigen, tulpenförmigen Kristallgläsern mit langem Stiel (um die Erwärmung durch die Hand zu vermeiden). Schmeckt pur, als exquisiter Digestif nach einem landestypischen Menü, oder als eleganter Begleiter von feinem, nicht zu süßem Gebäck (z.B. Aprikosen- oder Apfeltarte).

Alkoholgehalt	40.0
Serviertemperatur	18.0

Flaschengröße	0,7l
Flaschenanzahl	6

Weinbearbeitung

Für Polis fruchtig aromatischen Traubenbrand UvaViva Italiana werden die saftig süßen Malvasia und Muscat Blanc-Trauben aus den venezianischen Colli Euganei zunächst bei kontrollierten Temperaturen im Edelstahltank vergoren und danach Wein und Trauben zusammen in den alten Kupferbrennkessel der Poli Distillerie gegeben, um hier nach traditionellem, diskontinuierlichem Verfahren gebrannt zu werden. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang gestoppt, der verbrauchte Brennstoff ausgetauscht und erst dann der nächste Brennvorgang gestartet wird. Wein und fermentierte Trauben werden im Kupferkessel erhitzt bis der Weingeist (das Ethanol) verdampft, in die Kühlschlange aufsteigt, kondensiert und als Brand in eine Probeglocke abfließt. Hier zeigt sich nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters, 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. Das frische Destillat enthält zunächst noch gut 75 % vol. Alkohol und muss durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser sehr behutsam auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht werden. Jacopo Poli lässt seinen UvaViva Italiana Traubenbrand mindestens sechs Monate lang im Edelstahltank ruhen, bevor er ihn schließlich auf -6 °C herunterkühlt und nur sanft filtriert auf die Flaschen füllt.

Weinnotiz

Die Leidenschaft für den Grappa brennt seit Generationen in den Herzen der Polis. 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. Heute sind in der Poli Distillerie fünf diskontinuierliche Brennanlagen in Betrieb: drei aus je vier Kupferbrennkesseln für Wasserdampf (von Titta, Toni und Jacopo) sowie zwei Anlagen mit Wasserbad-Brennkesseln, von denen die eine unter Druck, die andere im Vakuum destilliert.

Inverkehrbringer:	Poli Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon Italien
EAN-Code	8014115000277
EAN-Code Karton	8014115001274