

“Sarpa” ist Venetischer Dialekt und bedeutet 'Trester', das Ausgangsmaterial, aus dem der Grappa gebrannt wird. Sarpa wird aus den Trestern von Rebsorten mit blumigem und leicht kräuterartigem Aroma gewonnen, die im Kupferkolben mit Einzelzyklen unter Dampf destilliert werden.



Destillatsorte

GRAPPE

Name

SARPA DI POLI

SARPA DI POLI
BABY

SARPA DI POLI
BIG MAMA

Kategorie

Ein junger Grappa aus mehreren Rebsorten

Rohstoff

Trester von Merlot und Cabernet

Aroma

Grasig frisch, Minze, Rose, Geranie

Geschmack

Rustikal, männlich, aufrichtig und großzügig

Serviertemperatur

% Alc.

ML

Kühl servieren

40% alc./vol

700 ml

100 ml

3000 ml

POLI-CHROMIE

Farbsymbole



Linie

P O L I
D A L 1 8 9 8
G R A P P A I O L I