



Arzente Brandy di Jacopo Poli

Seine Farbe ist ein intensives Bernstein mit goldenen Reflexen.

In der Nase öffnet sich der Arzente mit tiefen und komplexen Aromen von kandierten Früchten, Vanillenoten und einem Hauch von süßen Gewürzen wie Zimt und Nelken. Diese Düfte verweben sich harmonisch.

Am Gaumen ist seine Textur samtig und der Geschmack reich und umhüllend, mit Nuancen von getrockneten Früchten, Honig und Schokolade, gefolgt von einem eleganten Hauch von Eiche. Der Abgang ist lang und angenehm aromatisch.

| | |
|-----------------|-------------------|
| Produzent | Poli Distillerie |
| Kategorie | Brandy |
| Land | Italien |
| Region | Venetien |
| Subregion | Venetien - GRAPPA |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Alkohol | 40.0 % |
| Trinktemperatur | 18° - 20° |
| Artikelnummer | 30001865 |



Vinifikation

Arzente ist ein Weinbrand, Poli's Antwort auf Cognac. Arzente Poli wird durch die Destillation von Trebbiano von Soave gewonnen, ein Wein von feinem und delikatem Aroma, geringem Alkohol- und hohem Säuregehalt sowie tanninarm. Ideal für die Destillation.

Arzente verdankt seine aromatische Komplexität einer natürlichen Lagerung von zehn Jahren. Für die ersten sieben Jahre werden slawonische Eichenfässer verwendet, für den darauffolgenden Zeitraum von 2 Jahren werden Limousin Eichenholzfässer à 350L verwendet. Und schließlich, vor dem Abfüllen, lagert der Weinbrand ein weiteres Jahr in Allier Eichenholzfässern.

