



Arzente Brandy di Jacopo Poli

Sa couleur est un ambre intense aux reflets dorés. Au nez, l'Arzente s'ouvre sur des arômes profonds et complexes de fruits confits, des notes de vanille et un soupçon d'épices douces comme la cannelle et le clou de girofle. Ces parfums s'entremêlent harmonieusement. En bouche, sa texture est veloutée et son goût riche et enveloppant, avec des nuances de fruits secs, de miel et de chocolat, suivies d'une élégante touche de chêne. La finale est longue et agréablement aromatique.

Producteur	Poli Distillerie
Type d'article	Brandy
Pays	Italie
Région	Vénétie
Sous-région	Vénétie - GRAPPA
Format	50 cl
Alcool	40.0 %
Température de consommation	18° - 20°
Numéro d'article	30001864



Vinification

Arzente est une eau-de-vie de vin, un cognac italien. Arzente Poli est obtenu par la distillation du Trebbiano de Soave, un vin à l'arôme fin et délicat, à faible teneur en alcool, à forte acidité et peu tannique. Idéal pour la distillation.

Arzente doit sa complexité aromatique à un vieillissement naturel de dix ans. Les sept premières années sont passées dans des fûts de chêne de Slavonie, puis dans des fûts de chêne du Limousin de 350 litres pendant les deux années suivantes. Enfin, avant la mise en bouteille, l'eau-de-vie est stockée pendant une année supplémentaire dans des fûts de chêne de l'Allier.

