



Poli Moscato Eau-de-vie de raisin 1998

Spécialité par lot

Créée en 1983, cette ligne de distillés millésimés est devenue un classique intemporel.

Chaque élément singulier qui détermine la qualité a été porté à sa plus haute expression. Matière première élevée et pur esprit. Le tout présenté dans d'élégantes bouteilles faites main, par des maîtres verriers, dans la grande tradition vénitienne.

Matière première : Muscat blanc des collines d'Euganei, Vénétie.

Élaboration : Après une fermentation à température contrôlée qui s'effectue dans des cuves d'acier inoxydable, le moût est distillé au moyen d'un alambic en cuivre traditionnel. Le degré alcoolique de l'eau-de-vie qui est de 75% au sortir de l'alambic, est ramené à 40% par l'addition d'eau distillée. L'eau-de-vie s'affinera durant 6 mois en cuves d'acier avant d'être embouteillée.

Dégustation : Au nez, on reconnaît des arômes prononcés de fleurs (rose, magnolia, fleur d'oranger) et de sauge. La bouche est ronde, pleine de saveurs fines et veloutées évoquant l'agrumes, surtout en finale.

Service : Servir entre 10°-15°C dans un verre en forme de tulipe.



96 points

Codes SAQ : 540963 (500 ml) UVC 6 – 10873614 (1.5L) UVC 4

Prix : 103,75\$ - 225,50\$

Prix licencié : 90,24\$ - 196,13\$

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

Jaopo Poli

