



006022

## GIN MARCONI 46 MINI



Jacopo Poli



Italien  
Venetien

**POLI**  
**1898**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Marconi 46 ist ein italienischer Gin, handwerklich und in kleinen Mengen destilliert, gewonnen durch einen einzigartigen Aufguss von Wacholderbeeren, Muskat-Trauben, Bergkiefer, Zirbelkiefer, Minze, Kardamom und Koriander.

### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Gin
Gebinde	48 / 0.050 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115001724 18014115001721

### ANALYSE

Alkoholgehalt	46.0 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Poli Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon



## WEINBEREITUNG

handwerklich destilliert mit Crysopea, diskontinuierlicher Wasserbad-Alambic unter Vakuum

## PRODUZENTEN-INFO

Der Grappa ist von der Geschichte, Kultur und Stil her absolut italienisch. Seit vier Generationen gibt die Familie Poli Wissen, Kunst und Leidenschaft für die Destillation an ihre Nachfolger weiter. Die im modernen Stil und mit handwerklichem Geschick hergestellten Destillate, zeichnen sich durch das ausgesuchte Gleichgewicht von Charakter und Eleganz aus.

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 Destillerie 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. Jacopo Poli: "Es ist einfach, guten Grappa zu destillieren: man braucht nur frischen Trester und hundert Jahre Erfahrung!"