

Poli Grappa Barili di Sauternes 2007



Informazioni:

Tipologia: *Grappa barricata affinata in barili di Sauternes*

Provenienza: *Veneto – Italia*

Volume alcolico: *40%*

Prezzo consigliato: *46 euro*

Reperibilità: *Media*

Cenni storici e osservazioni personali:

Con la grappa odierna, terminiamo la rassegna delle “Barrel Finish” di Poli. In verità, mancherebbe quella di Torcolato, ma vedrò di assaggiarla in seguito.

Poli Grappa Barili di Sauternes 2007 è una grappa barricata che, dopo due anni in barrique, subisce un affinamento in botti che hanno precedentemente contenuto il celebre vino dolce francese Sauternes, precisamente quello della casa Chateau Rieussec. Fu lo stesso Jacopo Poli, in occasione di uno dei suoi numerosi viaggi nella regione, a procurarsi la prima delle tante barriques poi impiegate per questo peculiare affinamento.

La distillazione è avvenuta con alambicco in rame con caldaiette a vapore a ciclo discontinuo, come tradizione per le grappe Poli, realizzate in modo artigianale.

Il package è identico alle grappe della medesima gamma, con bottiglia in vetro scuro e piacevole confezione. La reperibilità è media, è possibile trovarle presso enoteche specializzate o direttamente dallo Shop Online di Poli.

Note Degustative:

Aspetto : Giallo Paglierino

Olfatto: Si apre con intenso profumo di frutta matura, principalmente albicocche ma anche mele, banane e una punta di fichi. Suggestioni di miele d'acacia si colgono successivamente e sono accompagnate da biscotti fatti in casa con un piacevole aroma di burro. Molto fresco, come la rugiada di primo mattino. All'olfatto, si coglie nitidamente l'integrazione con il Sauternes, ben gestito ed elegante.

Palato : Corpo medio, ritorna la frutta matura ma stavolta c'è anche una punta di frutta secca (noci) che accompagna un buon legno, presente ma non fastidioso. Ritornano le note di biscotti, stavolta secchi, che completano il tutto. Evoluzione tuttavia piuttosto rapida e meno intensa di quanto avrei sperato.

Finale : Piuttosto fugace, resta la nota legnosa unita ad albicocche e fichi.

La gamma Barrel Finish di Poli è a tratti interessante, tuttavia spesso è un po' scevra al palato. Credo che una gradazione leggermente più elevata avrebbe donato maggiore complessità a queste grappe, assolutamente non malvagie ma che, tuttavia, lasciano con l'amarezza di poter dare qualcosa in più. Tra tutte, ho preferito quella di Sassicaia ma è sempre piacevole sperimentare e provare nuove combinazioni. Ovviamente, questo è il mio parere personale. A voi questa gamma potrebbe piacere di più. Ritornando su questa specifica grappa, l'integrazione con il Sauternes è evidente sia all'olfatto che al palato ma, sia questo che il finale, sono fin troppo rapidi e fugaci per coglierne appieno l'essenza.

Voto: 78/100

