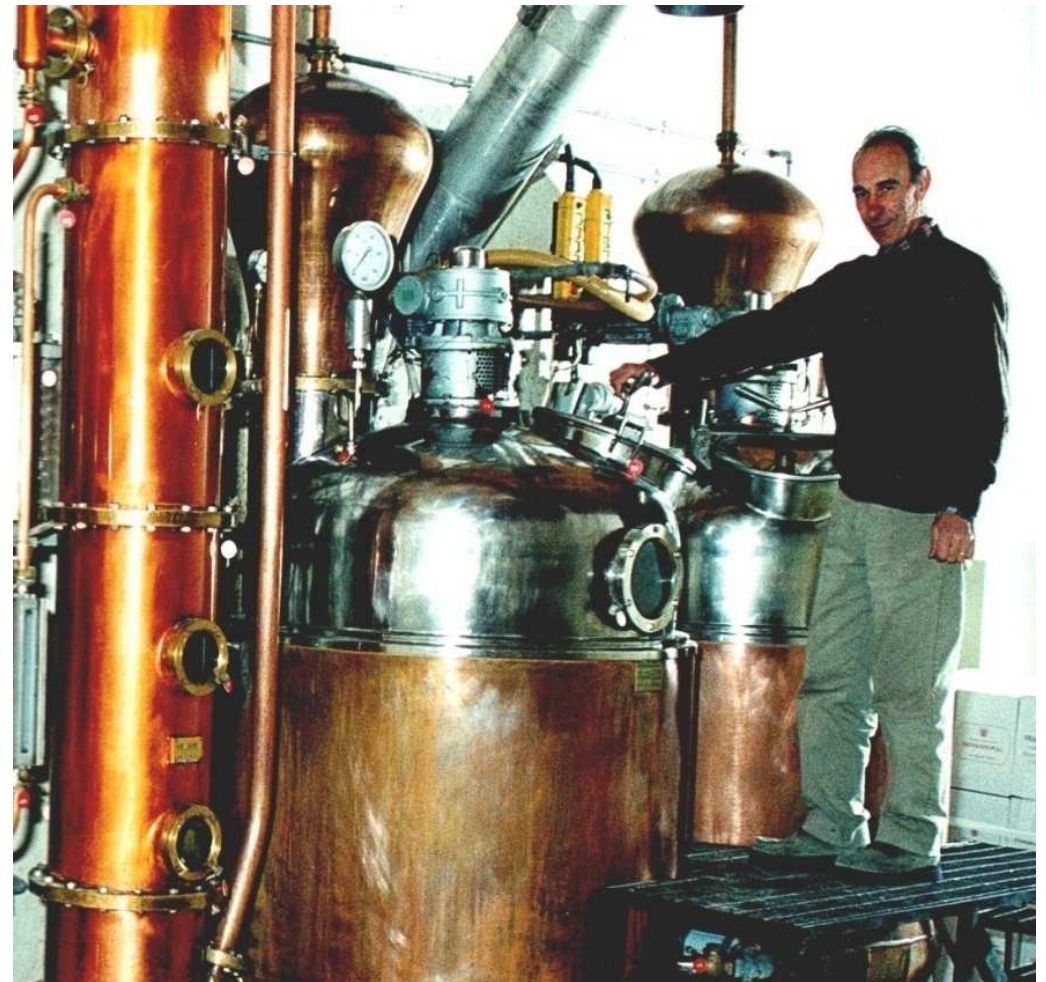




Графство  
Трансильвания

## GIOVANNI POLI

*Un distillatore, un artigiano, forse un'artista, di sicuro un maestro che ha molto da raccontarci. Giovanni Poli: un nome ed un cognome che nei più richiama la fragranza, la tradizione e la qualità di una grappa prodotta a Santa Massenza. L'esperienza, l'entusiasmo e la voglia di fare sempre meglio hanno portato la sua distilleria ad alti livelli qualitativi. Cantina Toblino da sempre ha creduto nella professionalità dei distillatori della Valle, creando con essi, e con Giovanni in particolare, quella sinergia necessaria per la qualità della Grappa della Valle dei Laghi. Il pregio di questi distillati nasce infatti dalla fortunata combinazione delle vinacce selezionate dei Produttori di Cantina Toblino con una distillazione condotta con maestria mediante Alambicco discontinuo a bagnomaria.*







### **NOSIOLA**

*Morbida, è l'emblema della grappa della Valle dei Laghi per il vitigno da cui deriva. Tenue e delicata viene distillata con metodo tradizionale "a bagnomaria" negli alambicchi di rame del mastro Giovanni Poli.*

### **MUELLER THURGAU**

*Aromatica, giovane, gradevolmente fruttata, aromatica, è una particolarità delle zone più fresche della Valle dei Laghi, dove viene distillata tradizionalmente per preservare la frazione aromatica.*

### **CHARDONNAY**

*Elegante, con un retrogusto piacevolmente amarognolo in cui si delineano sentori di frutta e fiori, felice eredità delle vinacce fresche della Valle dei Laghi.*

### **GEWÜRZTRAMINER**

*Aromatica, come l'uva da cui trae la sua nobiltà, questa grappa incanta con le sue caratteristiche organolettiche che richiamano spiccatamente il Gewürztraminer, nel profumo molto intenso, floreale o per meglio dire speziato, non a caso ... "gewürz"*

### **MOSCATO GIALLO**

*Regina indiscussa delle grappe, aromatica e piacevole, è facilmente riconoscibile per il profumo e l'aromaticità dell'uva di origine, che si ritrova in maniera impeccabile in questo distillato.*



### *REBO*

*Ricerca per la sua originalità e per il suo essere il complemento per chi vuole conoscere meglio questa varietà generosa ed innovativa. I caratteri particolari, robusti, talvolta floreali di questo vitigno sono il sicuro preludio ad una pienezza di carattere.*

### *LAGREIN*

*Austera, strutturata. Fortunata selezione delle vinacce fermentate di questa varietà autoctona della nostra regione. Distillata con metodo tradizionale “ a bagnomaria” negli alambicchi di rame del mastro Giovanni Poli in Valle dei Laghi.*

### *PINOT NERO*

*Appassionante come il vino, questa grappa è il distillato delle vinacce fermentate di una delle varietà rosse di uva più nobili tra quelle conosciute. Una grappa da appassionati ed estimatori.*

### *TEROLDEGO*

*Robusta, importante e strutturata. Una grappa da intenditori “made in Valle dei Laghi”, dove si produce, si vinifica e si distilla il Teroldego, tradizionalmente “ a bagnomaria” negli alambicchi di rame del mastro Giovanni Poli.*

### *SCHIAVA GENTILE*

*Gentile, appunto. Con la sua semplicità e l'armonia che la contraddistingue è la grappa che convince tutti i palati, anche quelli più delicati. Il segreto, in questo caso, sta nel vitigno: la schiava gentile.*



### *KERNER*

*Unica per le vinacce di una varietà storica ed innovativa al tempo stesso. Originale per la zona dove viene coltivata questa varietà: il Bleggio. Grappa semiaromatica, per stupire e meditare .*



### *VECCHIA RISERVA*

*Testimone del tempo che è passato, soddisfazione per chi ha saputo aspettare. Dalle migliori vinacce dei vigneroni di Toblino, distillate lentamente in Valle dei Laghi, dove la cultura della distillazione delle vinacce ha profonde radici storiche*



*ed ideale per fine pasto.*

### *L'ORA*

*Un vino, una grappa, di sicuro non una qualsiasi. Come nel vino, "l'Ora", anche qui l'essenza del territorio si esprime attraverso il vento che ha appassito le uve Nosiola, "l'Ora del Garda".*

### *NOCINO*

*Le noci raccolte nel Bleggio secondo quanto prescrive la Tradizione il giorno di San Giovanni, vengono messe nella grappa dove rimangono fin dopo i freddi invernali per regalare, dopo qualche anno, un nobile liquore legato alla nostra tradizione, pieno ed intrigante.*

### *CIRMOLO*

*Grappa dal gusto amaro grazie all'infusione del "Cirmolo", le pigne del Monte Bondone, da sempre utilizzata come ottimo digestivo*



### *ASPERULA*

*Una delle essenze erbacee più ricercate viene messa in infusione nella grappa per ottenerne un distillato dalle riconosciute proprietà digestive .*

### *RADICE AMARA*

*Dalla distillazione con metodo tradizionale “a bagnomaria” negli alambicchi di rame del mastro Giovanni Poli in Valle dei Laghi e la successiva infusione della “Radice amara”.*

### *GENZIANA*

*Amara essenza che deriva dall’infusione della Genziana nella grappa del mastro Giovanni Poli, per giovare oltre che delle caratteristiche di questa pianta anche delle sue proprietà curative ed antidepressive.*



### **GRAPPA ARÈLE DA VINACCE DI VINO SANTO**

*E' di colore brillante, trasparente, non invecchiata in barriques di rovere in modo da trasmettere tutte le peculiarità dell'uva Nosiola appassita nella fruttuaia della Cantina di Toblino. Il profumo, così come il sapore, è intenso, fruttato e persistente e ricorda la nocciola, sentore dal quale il vitigno Nosiola prende appunto il nome. La gradazione con cui il prodotto entrerà in commercio in quantità limitata, in quanto ne verranno imbottigliate solo 1200 bottiglie annue per un totale di produzione nell'arco di tre anni di circa 3500 unità, è stata mantenuta elevata per esaltarne la piacevolezza preservandone la morbidezza anche con in 43° alcolici. Queste le peculiarità del nuovo prodotto della Distilleria G. Bertagnolli che lo rendono unico nel suo genere.*