

# Poli Distillerie presenta Athanor, il nuovo brandy distribuito da Meregalli Spirits

20260415134432polidistillerie-athanor-brandy-fulllandscape

Si chiama Athanor il nuovo brandy presentato da [Poli Distillerie](#), che ha scelto il palcoscenico di [Vinitaly 2026](#) per lanciare un distillato che viene non a caso definito "forgiato dal fuoco e dal tempo". Il nome, infatti, richiama uno strumento antico e potente: athanor era la fornace in cui l'alchimista distillava la materia e dove bruciava metaforicamente i propri peccati per purificarsi e elevarsi spiritualmente, sino a diventare maestro. La stessa parola "brandy", d'altronde, deriva dall'olandese brandewijn, ovvero "vino bruciato": un'origine etimologica che trova piena espressione in questo progetto, dove il fuoco diventa elemento generativo e identitario.

Athanor, che viene distribuito in Italia da [Meregalli Spirits](#), nasce da vino Trebbiano, varietà ideale per la produzione di brandy grazie al suo profilo delicato ed equilibrato. La distillazione avviene con l'Athanor della famiglia Poli, uno speciale alambicco a bagnomaria che consente un'estrazione lenta e accurata degli aromi più nobili, rispettando profondamente la materia prima. Il tempo completa l'opera: il brandy riposa e matura nel sottotetto della distilleria, dove le escursioni termiche naturali favoriscono un'intensa interazione con il legno, arricchendo il distillato di complessità e profondità aromatica.

Athanor è un blend di due brandy, invecchiati rispettivamente 3 e 15 anni in botti di rovere. Il risultato è un distillato ardente ed elegante, capace di evocare il calore del fuoco che danza sotto l'alambicco e la pazienza silenziosa del tempo che lo affina. La bottiglia, a stampo proprio, è disegnata per ricordare proprio la barrique dove riposa il nobile distillato.

## CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE E LA MISCELAZIONE

Athanor ricorda una cioccolata calda con biscotti alle mandorle appena sfornati. Le sue note calde e confortanti sono particolarmente apprezzate anche per la creazione di cocktails, dai grandi classici, a originali twist.

## **Boulevardier**

### Ingredienti

30 ml Poli Amaro Herbalis

30 ml Vermouth Gran Bassano Bianco

30 ml Poli Brandy Athanor

### Tecnica

Stir & Strain, servire in una coppetta da cocktail con zest di arancia

## **French Connection**

### Ingredienti

60 ml Poli Brandy Athanor

40 ml Poli Elisir Prugna

### Tecnica

Build in un tumbler basso, guarnizione con scorza di limone