



D I S T I L L E R I A
Pojeri e Sandri

Nome della grappa: **GRAPPA DI SAUVIGNON**
DOLOMITI

Materia prima:

vinacce di Sauvignon prodotte nell'omonima Azienda Agricola. L'uva è coltivata sulla collina di Faedo a quota 400 - 700 m sul livello del mare in località Frait.

Distillazione:

le vinacce, finita la pressatura effettuata rigorosamente in atmosfera controllata (in assenza di ossigeno), passano alla successiva lavorazione che consiste nel separare il raspo e, con una tecnologia innovativa, di togliere i vinaccioli che rappresentano, in peso, una percentuale che va dal 20 al 45%. In questa maniera riusciamo ad evitare la distillazione di legno ed olio che compongono il vinacciolo stesso. La sola buccia viene distillata non appena finita la fermentazione zuccherina, che avviene in piccoli contenitori della capacità di 4 q.li. Piccole masse per evitare il surriscaldamento e per garantire la massima trasparenza dell'origine e l'integrità del vitigno.

Imbottigliamento:

dopo sei mesi circa dalla distillazione, dopo aver diluito il prodotto con acqua di fonte a 48° e successiva filtrazione a 0 / -2 gradi di temperatura.

Bottiglia:

bordolese verde antico nei formati 0,5 – 0,7 – 1,5 lt

Confezione:

astucci a forma cilindrica in cartoni da 6 bottiglie per formati 0,5 e 0,7.
astucci a forma quadrata in cartoni da 3 bottiglie per formato da 1,5.

Esame organolettico

Colore: bianco cristallino

Profumo: intenso nelle sue varie sfumature, sentori di fiori di sambuco, leggermente erbaceo, estremamente complesso e forte.

Sapore: caratterizzato da una notevole persistenza

Temperatura di servizio: 16° circa

