



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

Nome della grappa: **GRAPPA DI ROSSO FAYE DOLOMITI**

Materia prima:

vinacce di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Lagrein (dalla vinificazione del Rosso Faye).

L'uva è coltivata sulla collina di Faedo nel Comune Catastale di San Michele all'Adige, a quota 250 m sul livello del mare.

Distillazione:

le vinacce vengono distillate immediatamente dopo la svinatura e dopo una leggera pressatura effettuata con un vecchio torchio idraulico. Tutto lo zucchero è già trasformato in alcool. Con una nuova tecnologia si tolgono i vinaccioli, mentre per quanto riguarda la distillazione si utilizza il proprio alambicco discontinuo a bagnomaria di nuovissima concezione, alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi.

Alla fine del processo di distillazione si ottiene una grappa ad alto grado (73° - 78°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

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: severo, leggermente speziato, i profumi del peperone e ribes ricordano la predominanza del Cabernet.

Sapore: secco e caldo. Caratteri molto decisi, famigliari a chi ama la buona grappa tradizionale.

Temperatura di servizio: 16° circa

