



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

Nome della grappa: **GRAPPA DI VIN DEI MOLINI**
DOLOMITI

Materia prima:

vinacce di Rotberger, incrocio per impollinazione tra Schiava e Riesling Renano, prodotte dall'omonima Azienda Agricola. L'uva è coltivata sulla collina di Faedo a quota 550 m sul livello del mare.

Distillazione:

le vinacce vengono distillate appena finita la fermentazione zuccherina, la quale inizia con il contatto del mosto ma che termina in maniera separata in quanto dopo circa 36/48 ore dall'inizio della fermentazione il mosto viene separato dalle bucce. 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: fragrante, equilibrato e pulito, chiare note vegetali, fruttate: in particolare ribes nero.

Sapore: morbido, di bella struttura, armonico.

Note particolari: Da quanto ci risulta, siamo gli unici a distillare in purezza questo tipo di vinaccia, la quale produce una grappa particolare e di rara qualità.

Temperatura di servizio: 16° circa

