



D I S T I L L E R I A

# Pojer e Sandri

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

***Materia prima:***

vinacce delle cinque varietà usate per fare il vino Essenzia e cioè: Chardonnay, Traminer, Sauvignon, Riesling Renano, Kerner. L'uva è coltivata ad altitudini comprese tra i 350 m e i 700 m sul livello del mare.

***Distillazione:***

non tutti gli anni si produce questo tipo di grappa in quanto la produzione è legata direttamente alle condizioni meteorologiche: l'uva viene lasciata appassire sulla vigna fino a fine novembre, inizio dicembre. La fermentazione viene accelerata dall'apporto di lieviti selezionati e per la distillazione delle vinacce si utilizza il proprio alambicco discontinuo a bagnomaria, di nuovissima concezione alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi. Anche in questo caso le vinacce vengono private dei vinaccioli.

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 nel formato da 0,5, non è disponibile nel formato da 0,7 l vista l'esigua quantità prodotta ogni anno.

***Confezione:***

astucci a forma cilindrica in cartoni da 6 bottiglie per formati 0,5.

## ***Esame organolettico***

***Colore:*** bianco cristallino

***Profumo:*** intenso, ostentatamente fruttato, si riconoscono note tropicali quali la banana e l'ananas.

***Sapore:*** morbido e rotondo.

***Note particolari:*** la ricchezza aromatica la rende complessa con mille sfumature.

***Temperatura di servizio:*** 16° circa

