



D I S T I L L E R I A

Pojeri e Sandri

Nome della grappa: **GRAPPA DI BESLER BLANK**
DOLOMITI

Materia prima:

vinacce di Pinot Bianco, Riesling, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Kerner. Le uve sono coltivate a Maso Besler, situato a Cembra in località Valbona (Valle laterale della Val di Cembra).

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. Per 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 lt

Confezione:

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

Esame organolettico

Colore: bianco cristallino

Profumo: molto complesso, variegato, ricorda la frutta gialla: mela, banana, pesca e floreale: fiori di sambuco.

Sapore: morbido, elegante, di buona struttura.

Note particolari: Da sempre la Val di Cembra nell'immaginario collettivo è collegata a 3 elementi fondamentali: il porfido, i vini, ma soprattutto la grappa che ne deriva, sia quella legale che quella prodotta di contrabbando.

Temperatura di servizio: 16° circa

