



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

Nome della grappa: GRAPPA DI BESLER ROSS DOLOMITI

Materia prima:

vinacce di Pinot Nero, Zweigelt, Franconia, Negrara Trentina e Gropello della Val di Non.

Le uve sono coltivate a Maso Besler, situato a Cembra in località Valbona (Valle laterale della Val di Cembra).

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 lt.

Confezione:

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

Esame organolettico

Colore: bianco cristallino

Profumo: ricco, speziato, piccoli frutti rossi e note di pepe nero sono i caratteri dominanti.

Sapore: secco e caldo. Ideale per chi ama la grappa tradizionale.

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

