



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

Nome dell'acquavite: **ACQUAVITE DI ALBICOCCHE**
DOLOMITI

Materia prima:

albicocche provenienti dalla Val Venosta dai paesi di Oris, Silandro, Lasa (considerate tra le migliori in Europa). Queste albicocche crescono in montagna a 800 – 1100 m s.l.m. La maturazione è piuttosto tardiva e ciò consente un notevole accumulo di aromi; gli sbalzi di temperatura fra giorno e notte, dovuta alla presenza di due ghiacciai in zona e la bassa piovosità nella valle, favoriscono la produzione di un'albicocca sicuramente inimitabile.

Fermentazione:

avviene in serbatoi inox con controllo di pH, acidità e temperatura. La purea di albicocche fermenta all'inizio in presenza del nocciolo che viene allontanato dopo 2 – 3 giorni finendo quindi la fermentazione senza lo stesso. Il tempo necessario a trasformare lo zucchero in alcool è di 4/6 giorni.

Distillazione:

appena esaurita la fermentazione, 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 un'acquavite ad alto grado (70° - 73°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni. La resa media in alcool si aggira intorno al 4 - 5%, che corrisponde a 70 – 90 grammi di zucchero per Kg di frutta.

Imbottigliamento:

dopo sei mesi circa dalla distillazione, dopo aver diluito il prodotto con acqua di fonte a 46° e successiva filtrazione a 0 / -2 gradi di temperatura.

Bottiglia:

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

Esame organolettico

Colore: bianco cristallino

Profumo: molto intenso, dolce al naso. Ricorda particolari note di Moscato. Si denota una piena corrispondenza con il frutto e una leggera presenza di mandorla che ben si inserisce nel complesso bouquet.

Sapore: secco e armonico. Molto elegante, di buona persistenza.

Note particolari: Non tutti gli anni si trovano queste particolari albicocche per cui la produzione è saltuaria.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

