



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

Nome dell'acquavite:

ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS DOLOMITI

Materia prima:

pere Williams, provenienti dagli ultimi impianti esistenti in Alto Adige nei comuni di Egna e Ora, raccolte appositamente per noi più tardi possibile in modo tale da raggiungere una leggera sovraturazione sulla pianta.

Fermentazione:

avviene in serbatoi inox con controllo di pH, acidità e temperatura, dopo averle macinate e ridotte a "poltiglia" uniforme con apposita attrezzatura e aver aggiunto lieviti selezionati per accelerare la fermentazione. 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 si ottiene un distillato ad alto grado (70° - 73°), il quale viene posto in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni. La resa media in alcool si aggira intorno al 4 - 4,5% che corrisponde a 70 - 80 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, confezionata in astucci a forma cilindrica in cartoni da 6 bottiglie.

Esame organolettico

Colore: bianco cristallino

Profumo: sprigiona il franco aroma delle pere maturate sull'albero e raccolte al momento giusto.

Sapore: più intenso rispetto alle sensazioni olfattive, in bocca sembra di percepire la granulosità tipica della pera Williams.

Note particolari: L'acquavite di pere Williams è l'ultimo distillato nato nella distilleria Pojer e Sandri.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

