



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

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

Materia prima:

ciliege di due varietà Stevnsbaer per il 70% e Schattenmorelle per il 30%, provenienti dalla zona del comune di Vigolo Vattaro in Trentino, zona situata ad un'altitudine di 700/800 m con una vocazione particolare per queste varietà che maturano piuttosto tardi e vengono raccolte possibilmente sovramature.

Fermentazione:

avviene in serbatoi inox con controllo di pH, acidità e temperatura. La frutta dopo essere stata ridotta in purea con apposita attrezzatura, fermenta in presenza del nocciolo in un'unica miscela costituita dalle due varietà sopra nominate con l'aggiunta di lieviti selezionati per accelerare il processo. Il tempo necessario per trasformare lo zucchero in alcool è di 4/6 giorni.

Distillazione:

appena esaurita la fermentazione, la purea comprensiva solo di una parte dei noccioli, in maniera tale da dare il giusto apporto profumo-sapore al prodotto finale, passa alla 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 6 - 7% che corrisponde a 100 - 120 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: intenso, nel suo bouquet si percepiscono i precisi sentori del frutto.

Sapore: intenso all'inizio, poi morbido e secco, in linea con la tipicità del frutto originale.

Note particolari: questo distillato fa parte dei classici prodotti tradizionali, i più conosciuti nascono in Svizzera, nella Foresta Nera e in Alsazia. Il nostro differisce da questi per l'utilizzo di ciliege acide (marasche) anziché dolci, da cui deriva un prodotto fragrante, fresco e delicato

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

