



D I S T I L L E R I A

Pojeri e Sandri

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

Materia prima:

clone particolare di susina proveniente dalla Valle dei Laghi e più precisamente da Dro, paese produttore per eccellenza di questa particolare varietà. Le prugne, oltre ad essere coltivate biologicamente, vengono raccolte a maturazione perfetta e non sovramature

Fermentazione:

la frutta arriva in Azienda in piccole casse da 20 Kg ciascuna, le prugne vengono macinate fino a creare una purea che viene trasferita in un serbatoio inox per la fermentazione sempre con l'apporto di lieviti selezionati e dopo aver controllato il pH, l'acidità e la temperatura. La purea prima di essere immessa nell'alambicco viene rimescolata con un apposito agitatore in modo da uniformare tutta la successiva distillazione. Il tempo necessario per trasformare lo zucchero in alcool è di 4/5 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° - 75°), il quale viene posto in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni. La resa media in alcool si aggira intorno al 5 - 6% che corrisponde a 85 - 100 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: delicato, si ritrovano note delicate di frutta matura in particolare banana.

Sapore: elegante e morbido con evidenti sentori di polpa di prugna fresca, una nota delicata di marzapane ne caratterizza l'origine (frutto con nocciolo).

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

