



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

Nome dell'acquavite: **ACQUAVITE DI SORBO
DELL'UCCELLATORE DOLOMITI**

Materia prima:

sorbo coltivato direttamente in Azienda. Finita la stagione della raccolta viene diraspato, pigiato ed aggiunto di acqua (il frutto è molto asciutto).

Fermentazione:

avviene in serbatoi inox con l'apporto di lieviti selezionati e dopo aver controllato il pH, l'acidità e la temperatura. Il tempo necessario per trasformare lo zucchero in alcool è di 3/4 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 3% che corrisponde a 50 - 60 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 disponibile solo nel formato da 0,5 vista la scarsa reperibilità e l'elevato costo della materia prima, confezionata in astucci a forma cilindrica in cartoni da 6 bottiglie.

Esame organolettico

Colore: bianco cristallino

Profumo: molto intenso. Ricorda la mandorla dolce ed il marzapane. Ha note di tartufo che lo rende intrigante.

Sapore: pieno ed armonico. Vi é una giusta corrispondenza tra gusto e profumo, forte persistenza.

Note particolari: questo distillato fa parte della tradizione austriaca tirolese ed ancora oggi è in uso fra i cacciatori l'abitudine di brindare con il sorbo alla fine della battuta al cervo.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

