



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

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

Materia prima:

radici di genziana coltivata in montagna ad uso sperimentale in quanto sulle Alpi è vietata la raccolta di piante spontanee. La radice giunta a maturazione (dopo 7 – 8 anni) viene tolta dal terreno e lavata con getti d'acqua ad alta pressione. Il prodotto viene macinato ed aggiunto di acqua.

Fermentazione:

avviene in serbatoi inox e dura 30 – 40 giorni. Il contenuto in zucchero è piuttosto elevato ma l'attività dei lieviti è bloccata da inibitori propri della radice di genziana. A fermentazione ultimata si aggiunge dell'alcool di mela per correggere il quantitativo di alcool metilico normalmente sopra i limiti di legge.

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 una grappa ad alto grado (70° - 75°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni. La resa media in alcool si aggira intorno al 4 – 7% che corrisponde a 70 – 120 grammi di zucchero per Kg di radice.

Imbottigliamento:

minimo 2 anni in appositi serbatoi di acciaio inox prima della diluizione 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 e confezionata in astucci a forma cilindrica in cartoni da 6 bottiglie.

Esame organolettico

Colore: bianco cristallino

Profumo: intensissimo di terra, metano, tartufo e al tempo stesso dolce e mieloso.

Sapore: contrariamente alle aspettative, al palato si rivela dolcissima, piena di carattere e con un retrogusto molto persistente.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

