



D I S T I L L E R I A

# Pojer e Sandri

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

**Materia prima:**

more provenienti dalla Valle dei Mocheni ad un'altitudine compresa tra i 600/800 m.

**Fermentazione:**

la frutta arriva in Azienda in piccoli contenitori da 1 etto che vengono svuotati in una tramoggia. Attraverso una pompa si passa il tutto in serbatoi inox per la fermentazione che avviene sempre 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 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 3,5 - 4% che corrisponde a 50 - 70 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:** delicatissimo con note leggere di mora.

**Sapore:** al gusto si sente perfettamente la mora e la caratteristica esclusiva di questo distillato è la lunghezza in bocca.

**Note particolari:** L'acquavite di mora è un distillato veramente elegante, adatto per palati raffinati.

Interessante è l'uso di questa acquavite in gastronomia, alcune gocce su sorbetti, gelati e dolci danno un tocco piacevolissimo.

**Temperatura di servizio:** 12° - 14° circa

