



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

Nome dell'acquavite: **ACQUAVITE DI CILIEGIE
IN CILIEGIO SELVATICO DOLOMITI**

Materia prima:

la stessa materia prima usata per il distillato di Ciliege.

Fermentazione:

avviene in serbatoi inox con controllo di pH, acidità e temperatura. La frutta dopo essere stata ridotta in purea con apposita attrezzatura fermenta secondo lo stesso procedimento utilizzato per l'acquavite di ciliege.

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

Questo distillato è nato da un'idea bizzarra di far invecchiare il distillato di ciliege in fusti fatti con lo stesso legno di ciliegio. I fusti sono stati fatti appositamente da un mastro bottaio dell'Alto Adige, logicamente con assi segate e non spaccate, ottenute da piante selvatiche della nostra Azienda. Prima di essere riempito di distillato di ciliege, il fusto viene lavato con vapore e poi si riempie per circa 10/15 giorni con acqua per far sì che le doghe si inumidiscano al punto giusto. Il distillato ad alto grado invecchia nel fusto per circa 6 mesi, 1 anno.

Imbottigliamento:

quando la permanenza in fusto ha dato l'affinamento desiderato, si passa alla diluizione con acqua di fonte a 46° gradi e successiva filtrazione a 0/-2 gradi di temperatura.

Bottiglia:

bordolese bianca disponibile solo nel formato da 0,5, confezionata in astucci a forma cilindrica in cartoni da 6 bottiglie.

Esame organolettico

Colore: ambrato con toni verso il rosa.

Profumo: fruttato con sentori di ciliegia sovrasmatura corretta dal profumo del legno selvatico che da una nota calda.

Sapore: elegante e secco, rispettoso del passaggio in legno.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

