



D I S T I L L E R I A

Pojer e Sandri

Nome dell'acquavite: **ACQUAVITE DIVINO DOLOMITI**

Materia prima:

vini prodotti da uve Schiava e Lagarino, varietà quest'ultima che viene raccolta ormai solo nell'alta Valle di Cembra e dà un vino le cui caratteristiche principali sono il moderato grado alcolico e l'alta acidità, prerogative indispensabili per l'ottenimento di un distillato finale di alta qualità. Sia la Schiava (a frutto rosso) sia il Lagarino (a frutto bianco) vengono vinificate in assenza della buccia. Dopo la torchiatura il mosto previa decantazione statica, passa alla fermentazione.

Una volta esaurita la trasformazione degli zuccheri in alcool (circa 8 gradi), il vino rimane sui propri lieviti fino al momento della distillazione.

Distillazione:

dai due vini, distillati separatamente nello stesso anno con alambicco discontinuo a bagnomaria, si ottengono due acquaviti (70 – 75 gradi alcool).

Imbottigliamento:

dopo 10 anni di sosta in fusti di rovere da 225 litri e altri 3 -5 anni in inox si passa alla diluizione con acqua di fonte a 45° e successiva filtrazione a temperatura prossima allo zero.

Bottiglia:

bordolese vetro bianco nei formati 0,5 – 1,5 litri.

Confezione:

astucci a forma cilindrica in cartoni da 6 bottiglie per il formato da 0,5.
astucci a forma quadrata in cartoni da 3 bottiglie per formato da 1,5.

Esame organolettico

Colore: giallo oro, ambra

Profumo fruttato con sentori di mela cotogna, prugna secca. Si riscontrano anche sentori di pasticceria: soprattutto vaniglia, cacao.

Sapore: elegante, caldo. Vi è un pieno rispetto delle note avvertite al naso. Secco per l'assenza assoluta di zucchero o caramello aggiunto.

Note particolari: E' l'unico brandy italiano, le cui fasi lavorative sono seguite da un'unica Azienda, dalla coltivazione della vigna al confezionamento finale.

Temperatura di servizio: 18° - 20° circa

Pojer e Sandri



ACQUAVITE
DIVINO
DOLOMITI