

Acquavite di Divino



Materia prima: fino all' anno 2000 il vino utilizzato proveniva dalle sole varietà SCHIAVA e LAGARINO.

Bassa gradazione e alta acidità sono le prerogative indispensabili per l'ottenimento di un distillato finale di alta qualità.

Con l'aumento della produzione dello spumante si è reso disponibile una quantità sempre maggiore di mosto di chardonnay, pinot bianco e pinot nero derivante dalla seconda pressatura delle uve. Il 50% ca di Mosto sarà dedicato alla rifermentazione in bottiglia, il rimanente 20-25% diventerà un ideale vino da distillazione.

Le uve sono lavate e pressate in atmosfera controllata. Nessuna aggiunta di antiossidanti, finita la fermentazione, il vino rimane sui propri lieviti fino al momento della distillazione (ottobre).

Distillazione: con alambicco discontinuo a bagnomaria progettato in azienda. La gradazione del distillato varia dai 70° - 75° (stile cognac).

Imbottigliamento: dopo 10 anni di sosta in fusti di rovere da 225 litri precedentemente utilizzati per la vinificazione del nostro chardonnay si passa ad un ulteriore invecchiamento in inox dopo avere corretto la gradazione con acqua di fonte (45°).

Tipo di bottiglia: bordolese vetro bianco nei formati 0,5-1,5 litri.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo, oro, ambra.

Profumo: nonostante l'età rimane fruttato con sentori di mela cotogna, albicocca e prugna secca. Si riscontrano anche sentori di pasticceria: vaniglia, cacao.

Sapore: elegante, caldo. Vi è un pieno rispetto delle note avvertite, al naso morbido nonostante l'assenza assoluta di zucchero, dolcificanti, caramello.

Note particolari: E' l'unico brandy italiano le cui fasi lavorative sono seguite da un'unica azienda dalla Barbatella al bicchiere.

Temperatura di servizio: 18° - 20° circa.

