

Acquavite di Lamponi



Materia prima: lamponi freschi.

Fermentazione: la frutta arriva in Azienda in piccoli contenitori da 1 etto (gli stessi contenitori che vanno sul mercato della frutta fresca) vengono poi 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 2,5 - 3% che corrisponde a 40 - 50 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.

Tipo di bottiglia: bordolese bianca disponibile nel formato da 0,5 in astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie.

ESAME ORGANOLETICO

Colore: bianco cristallino.

Profumo: intensissimo di lampone.

Sapore: dolce, armonico, avvolgente, sembra quasi di avere in bocca la frutta colta al mattino quando è ancora coperta dalla rugiada.

Note particolari: il lampone è il distillato che più rispecchia il profumo originale del frutto.

Interessante è l'uso di questo distillato in cucina, alcune gocce su sorbetti, gelati, dolci danno un tocco piacevolissimo, per non parlare dell'aggiunta di alcune gocce nel bicchiere di spumante per personalizzare un aperitivo importante e originale.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa.

