

Acquavite di Ribes Nero



Materia prima: ribes nero fresco.

Fermentazione: la frutta arriva in Azienda in piccoli contenitori, vengono poi svuotati in una tramoggia per passare quindi alla diraspatura.

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 5/6 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°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

La resa media in alcool si aggira intorno al 4 - 5% che corrisponde a 70 - 85 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 nel formato da 0,5 in astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: bianco cristallino.

Profumo: molto forte e intenso, ricorda il frutto selvatico, agrodolce, ha note di tartufo che la rende intrigante.

Sapore: armonico ed asciutto, dal retrogusto leggermente acidulo come la polpa di questa frutta.

Note particolari: 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.

