

Pojer e Sandri

Acquavite di Sambuco



Materia prima: frutti di sambuco ottenuti direttamente dalla nostra Azienda Agricola in località Portadon nel comune catastale di Faedo ad un'altitudine di circa 700 m sul livello del mare.

I frutti vengono raccolti a giusta maturazione dopo metà settembre.

Fermentazione: il sambuco viene raccolto in casse da 15 Kg, ciascuna, viene poi portato in Azienda dove viene diraspato e successivamente trasferito 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 di distillazione si ottiene una grappa ad alto grado (75° - 80°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

La resa media in alcool si aggira intorno al 3 - 4% che corrisponde a 50 - 70 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 intenso con sentori floreali e fruttati, netta presenza di note agro dolci che ricordano certi frutti tropicali.

Sapore: deciso, di grande impatto.

Note particolari: alla fermentazione viene aggiunta una percentuale molto limitata di fiori della stessa pianta di sambuco, conservati in congelatore, per ottenere un profumo più intenso e complesso nel distillato.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa.

