

Pojer e Sandri

Acquavite di Sorbo dell'Uccellatore



Materia prima: Sorbo dell'Uccellatore diraspato, pigiato ed aggiunto di acqua (il frutto è molto asciutto).

Fermentazione: avviene in serbatoi inox 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 3/4 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 3% che corrisponde a 50 - 60 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. Ricorda la mandorla dolce ed il marzapane. Ha note di tartufo che lo rende intrigante.

Sapore: pieno ed armonico. Vi è una giusta corrispondenza tra gusto e profumo, forte persistenza.

Note particolari: questo distillato fa parte della tradizione austriaca tirolese ed ancora oggi è in uso fra i cacciatori l'abitudine di brindare con il sorbo alla fine della battuta al cervo.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa.

