

Pojer e Sandri

Grappa di Pinot Nero



Materia prima: vinacce di Pinot Nero, prodotte dall'omonima Azienda Agricola, derivanti dalla vinificazione del Pinot Nero di annata, della riserva e della base spumante. L'uva è coltivata sulla collina di Faedo a quota 300 -500 m sul livello del mare nelle località Rocol, Rodel, Pianezzi e Palai.

Distillazione: le vinacce vengono distillate immediatamente dopo la svinatura e dopo una leggera pressatura effettuata con un vecchio torchio idraulico. Tutto lo zucchero è già trasformato in alcool.

Con una nuova tecnologia si tolgono i vinaccioli, mentre per quanto riguarda 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 (73° - 78°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

Imbottigliamento: dopo sei mesi circa dalla distillazione, dopo aver diluito il prodotto con acqua di fonte a 48° e successiva filtrazione a 0 / -2 gradi di temperatura.

Tipo di bottiglia: bordolese nel formato da 0,5 e 1,5 litri.

Confezione: astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie formato da 0,5, oppure in cartoni da 3 bottiglie per formato da 1,5.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: bianco cristallino.

Profumo: etereo, ampio, ben dichiarato, ricorda la ciliegia marasca.

Sapore: caratteristico, netto e piuttosto deciso, senza però risultare disarmonico.

Note particolari: fra le grappe di vinaccia di uva rossa è sicuramente la più elegante: logica conseguenza della nobiltà del vitigno Pinot Nero.

Temperatura di servizio: 16° circa.

