

Pojer e Sandri

Grappa di Rosso Faye



Materia prima: vinacce di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Lagrein (dalla vinificazione del Rosso Faye).

L'uva è coltivata sulla collina di Faedo nel Comune Catastale di San Michele all'Adige, a quota 250 m sul livello del mare.

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 a 48° con acqua di fonte 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: severo, leggermente speziato, i profumi del peperone e ribes ricordano la predominanza del Cabernet.

Sapore: secco e caldo. Caratteri molto decisi, famigliari a chi ama la buona grappa tradizionale.

Temperatura di servizio: 16° circa.

