

Pojer e Sandri

Acquavite di Ciliegie in Ciliegio



Colore: ambrato con toni verso il rosa.

Profumo: fruttato con sentori di ciliegia sovra matura corretta dal profumo del legno selvatico che da una nota calda.

Sapore: elegante e secco, rispettoso del passaggio in legno

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

Gradazione alcolica: 46 %

Materia prima: 70% Stevnsbaer e 30% Schattenmorelle.

Fermentazione avviene in serbatoi inox con controllo di pH, acidità e temperatura. La frutta dopo essere stata ridotta in purea con apposita attrezzatura, fermenta in presenza del nocciolo in un'unica miscela costituita dalle due varietà sopra nominate con l'aggiunta di lieviti selezionati per accelerarne il processo.

Il tempo necessario per trasformare lo zucchero in alcool è di 4/6 giorni.

Distillazione: appena esaurita la fermentazione, la purea comprensiva solo di una parte dei noccioli, in maniera tale da dare il giusto apporto profumo-sapore al prodotto finale, passa alla 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° - 73°), il quale viene posto in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

La resa media in alcool si aggira intorno al 6 - 7% che corrisponde a 100 - 120 grammi di zucchero per Kg di frutta.

Invecchiamento: questo distillato è nato da un'idea bizzarra di far invecchiare il distillato di ciliege in fusti fatti con lo stesso legno di ciliegio. I fusti sono stati fatti appositamente da un mastro bottaio dell'Alto Adige con assi segate e non spaccate, ottenute da piante selvatiche della nostra Azienda. Il distillato ad alto grado invecchia nel fusto per circa 6 mesi, 1 anno.

Imbottigliamento: quando la permanenza in fusto ha dato l'affinamento desiderato, si passa alla diluizione con acqua di fonte a 46° gradi e successiva filtrazione a 0/-2 gradi di temperatura.

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

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

