

# Pojer e Sandri

## Acquavite di Ciliege



**Colore:** bianco cristallino.

**Profumo:** intenso, nel suo bouquet si percepiscono i precisi sentori del frutto.

**Sapore:** intenso all'inizio, poi morbido e secco, in linea con la tipicità del frutto originale.

**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.

**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 litri.

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

**Note particolari:** questo distillato fa parte dei classici prodotti tradizionali, i più conosciuti nascono in Svizzera, nella Foresta Nera e in Alsazia. Il nostro differisce da questi per l'utilizzo di ciliege acide (marasche) anziché dolci, da cui deriva un prodotto fragrante, fresco e delicato

