

Acquavite di Divino



Colore: giallo, oro, ambra.

Profumo: nonostante l'età rimane fruttato con sentori di mela cotogna, albicocca e prugna secca. Si riscontrano anche sentori di pasticceria: vaniglia, cacao.

Sapore: elegante, caldo. Vi è un pieno rispetto delle note avvertite, al naso morbido nonostante l'assenza assoluta di zucchero, dolcificanti, caramello.

Temperatura di servizio: 18° - 20° circa.

Gradazione alcolica: 45 % vol.

Materia prima: fino all' anno 2000 il vino utilizzato proveniva dalle sole varietà SCHIAVA e LAGARINO.

Bassa gradazione e alta acidità sono le prerogative indispensabili per l'ottenimento di un distillato finale di alta qualità.

Con l'aumento della produzione dello spumante si è reso disponibile una quantità sempre maggiore di mosto di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero derivante dalla seconda pressatura delle uve. Il 50% ca di Mosto sarà dedicato alla rifermentazione in bottiglia, il rimanente 20-25% diventerà un ideale vino da distillazione.

Le uve sono lavate e pressate in atmosfera controllata senza aggiunta di antiossidanti. Finita la fermentazione il vino rimane sui propri lieviti fino al momento della distillazione (ottobre).

Distillazione: avviene con alambicco discontinuo a bagnomaria di nuovissima concezione alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi.

Alla fine del processo di distillazione si ottiene un distillato ad alto grado 70° - 75° (stile cognac), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

Imbottigliamento: dopo 10 anni di sosta in fusti di rovere da 225 litri precedentemente utilizzati per la vinificazione del nostro chardonnay si passa ad un ulteriore invecchiamento in inox dopo avere corretto la gradazione con acqua di fonte (45°).

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

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

Note particolari: E' l'unico brandy italiano le cui fasi lavorative sono seguite da un'unica azienda dalla Barbatella al bicchiere.

