

# Pojer e Sandri

## Acquavite di Lamponi



**Colore:** bianco cristallino.

**Profumo:** intensissimo di lampone.

**Sapore:** dolce, armonico, avvolgente, sembra quasi di avere in bocca la frutta colta al mattino quando è ancora coperta dalla rugiada.

**Temperatura di servizio:** 12° - 14° circa

**Gradazione alcolica:** 46 %

**Materia prima:** lamponi freschi che arrivano in azienda in piccoli contenitori da 1 etto (gli stessi contenitori che vanno sul mercato della frutta fresca)

**Fermentazione:** avviene in serbatoi inox con controllo di pH, acidità e temperatura, dopo averle macinate e ridotte a "poltiglia" uniforme con apposita attrezzatura e aver aggiunto lieviti selezionati per accelerare la fermentazione.

Il tempo necessario per trasformare lo zucchero in alcool è di 4/5 giorni.

**Distillazione:** appena esaurita la fermentazione, per 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 un'acquavite ad alto grado (70° - 73°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

La resa media in alcool si aggira intorno al 2,5 - 3% che corrisponde a 40 - 50 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:** il lampone è il distillato che più rispecchia il profumo originale del frutto. Interessante è l'uso di questo distillato in cucina, alcune gocce su sorbetti, gelati, dolci danno un tocco piacevolissimo. Intrigante è l'aggiunta di alcune gocce nel bicchiere di spumante per personalizzare un aperitivo importante e originale.

