

Acquavite di Mele Cotogne



Colore: bianco cristallino.

Profumo: molto intenso, caratteristico, c'è uno stretto legame con i ricordi dell'infanzia: la marmellata della nonna, le merendine fatte con la gelatina di cotogna che ci portavamo a scuola.

Sapore: grande corrispondenza tra sensazioni olfattive e gustative.

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa.

Gradazione alcolica: 46 %

Materia prima: mele cotogne di nostra produzione, ottenute biologicamente da circa una ventina tra i migliori cloni, provenienti da un impianto effettuato circa 20 anni fa con la collaborazione del prof. Roversi dell'università di Piacenza. L'impianto si trova nel comune catastale di Faedo ad un'altitudine di 600 m. La raccolta viene fatta il più tardi possibile in maniera tale da poter trasmettere maggior profumo nel distillato finale.

Fermentazione: La frutta piuttosto dura viene macinata con un mixer. Per renderla più fluida e fermentabile una porzione viene pressata allontanando la parte legnosa, ottenuta una purea omogenea si fermenta con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Il tempo necessario per trasformare lo zucchero in alcool è di 5/6 giorni.

Distillazione: appena esaurita la fermentazione del liquido si 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 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 5 - 6% che corrisponde a 90 - 100 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.

