

Pojer e Sandri

Acquavite di Pere Williams



Colore: bianco cristallino.

Profumo: sprigiona il franco aroma delle pere maturate sull'albero e raccolte al momento giusto.

Sapore: più intenso rispetto alle sensazioni olfattive, in bocca sembra di percepire la granulosità tipica della pera Williams

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa

Gradazione alcolica: 46 %

Materia prima: pere Williams, provenienti dagli ultimi impianti esistenti in Alto Adige nei comuni di Egna e Ora. Vengono raccolte appositamente per noi più tardi possibile in modo tale da raggiungere una leggera sovra maturazione sulla pianta.

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 a trasformare lo zucchero in alcool è di 4/6 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 4 - 4,5% che corrisponde a 70 - 80 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: i distillati di frutta vengono prodotti solo negli anni in cui la qualità del frutto è particolarmente eccelsa e che soddisfa i nostri criteri qualitativi.

