

Acquavite di Prugne



Colore: bianco cristallino.

Profumo: delicato, si ritrovano note delicate di frutta matura in particolare banana.

Sapore: elegante e morbido con evidenti sentori di polpa di prugna fresca, una nota delicata di marzapane ne caratterizza l'origine (frutto con nocciolo).

Temperatura di servizio: 12° - 14° circa.

Gradazione alcolica: 46 %

Materia prima: clone particolare di susina proveniente dalla Valle dei Laghi e più precisamente da Dro, paese produttore per eccellenza di questa particolare varietà. Le prugne, oltre ad essere coltivate biologicamente, vengono raccolte a maturazione perfetta e non sovra mature.

Fermentazione: la frutta arriva in Azienda in piccole casse da 20 Kg ciascuna, viene macinata fino a creare una purea che viene trasferita in un serbatoio inox per la fermentazione. Essa avviene con l'apporto di lieviti selezionati e dopo aver controllato il pH, l'acidità e la temperatura. La purea prima di essere immessa nell'alambicco viene rimescolata con un apposito agitatore in modo da uniformare tutta la successiva distillazione.

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 5 - 6% che corrisponde a 85 - 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.

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.

