

# Pojer e Sandri

## Acquavite di Sorbo dell'Uccellatore



**Colore:** bianco cristallino.

**Profumo:** molto intenso. Ricorda la mandorla dolce ed il marzapane. Ha note di tartufo che lo rende intrigante.

**Sapore:** pieno ed armonico. Vi è una giusta corrispondenza tra gusto e profumo, forte persistenza.

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

**Gradazione alcolica:** 46 %

**Materia prima:** Sorbo dell'Uccellatore diraspato, pigiato ed aggiunto di acqua (il frutto è molto asciutto).

**Fermentazione:** avviene in serbatoi inox con controllo di pH, acidità e temperatura e aver aggiunto lieviti selezionati per accelerare la fermentazione.

Il tempo necessario per trasformare lo zucchero in alcool è di 3/4 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 3% che corrisponde a 50 - 60 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:** questo distillato fa parte della tradizione austriaca tirolese ed ancora oggi è in uso fra i cacciatori l'abitudine di brindare con il sorbo alla fine della battuta al cervo.

