

Pojeri e Sandri

Grappa di Chardonnay



Colore: bianco cristallino.

Profumo: elegante, delicato e leggermente aromatico, ricorda un distillato di pera e mela Golden.

Sapore: secco, giustamente alcolico, con un retrogusto piacevolmente amarognolo in cui si delineano sentori di frutta e fiori.

Temperatura di servizio: 16° circa.

Gradazione alcolica: 48 %

Materia prima: vinacce di Chardonnay prodotte nell'omonima Azienda Agricola. L'uva è coltivata sulla collina di Faedo ad altitudini comprese tra i 350 e i 700 m sul livello del mare in località diverse.

Distillazione: le vinacce da uva lavata, finita la pressatura effettuata rigorosamente in atmosfera controllata (in assenza di ossigeno), passano alla successiva lavorazione che consiste nel separare il raspo e, con una tecnologia innovativa, di togliere i vinaccioli che rappresentano, in peso, una percentuale che va dal 20 al 45%. In questa maniera riusciamo ad evitare la distillazione di legno di cere ed olio che compongono il vinacciolo stesso.

La sola buccia viene distillata non appena finita la fermentazione zuccherina, che avviene in piccoli contenitori della capacità di 4 q.li. Piccole masse per evitare il surriscaldamento e per garantire la massima trasparenza dell'origine e l'integrità del vitigno. 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 una grappa ad alto grado (73° - 78°), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

Imbottigliamento: dopo sei mesi circa dalla distillazione, dopo aver diluito il prodotto con acqua di fonte a 48° e successiva filtrazione a 0 / -2 gradi di temperatura.

Tipo di bottiglia: bordolese nel formato da 0,5 e 1,5 litri.

Confezione: astucci a base quadrata in cartoni da 6 bottiglie formato da 0,5, oppure in cartoni da 3 bottiglie per formato da 1,5.

