

# Pojer e Sandri

## Grappa di Essenza



**Colore:** bianco cristallino.

**Profumo:** intenso, ostentatamente fruttato, si riconoscono note tropicali quali la banana e l'ananas.

**Sapore:** morbido e rotondo.

**Temperatura di servizio:** 16° circa.

**Gradazione alcolica:** 48 %

**Materia prima:** vinacce delle cinque varietà usate per fare il vino Essenza e cioè: Chardonnay, Traminer, Sauvignon, Riesling Renano, Kerner. L'uva è coltivata a Faedo ad altitudini comprese tra i 350 m e i 700 m sul livello del mare.

**Distillazione:** le vinacce, finita la pressatura effettuata con un torchio idraulico, 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. La fermentazione viene accelerata dall'apporto di lieviti selezionati e per la distillazione delle vinacce 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.

**Note particolari:** non tutti gli anni si produce questo tipo di grappa in quanto la produzione è legata direttamente alle condizioni meteorologiche: l'uva viene lasciata appassire sulla vigna fino a fine novembre, inizio dicembre.

