

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.

capsula polilaminata	C/ALU90
tappo vetro	GL70
vetro bianco	GL70
anello di tenuta	LDPE4
tubo	C/PAP83
coperchio latta	FE40

