

Trentino

DISTILLERIA POJER & SANDRI

Faedo - Trento

En tant que producteur de vin, Pojer & Sandri ont un avantage marquant, sur d'autres distillateurs qui doivent aller chercher la matière qu'est le marc, chez des producteurs de vin. Cela leur garanti en effet une matière première exceptionnelle à plus d'un titre. Les marcs frais, c'est-à-dire juste après le décuage, sont directement distillés dans l'alambic à bain marie de leur fabrication, et pour lequel plusieurs brevets ont été déposés. Le choix de garder à 48°, au produit fini, reste pour eux indispensable pour préserver l'essence même de la distillation. Les eaux de vie de fruits, sont distillées dans le même esprit, utiliser des fruits de leur production, ou trouvés chez des producteurs locaux de confiance et préserver l'essence même du fruit, et 46° a été jugé judicieux. Le Brandy Divino, élevé 10 ans en barrique de 225 l est à 45°, petite particularité l'eau de vie de cerise est proposée nature, ou une élevée en barrique de cerisier de 6 mois à 1 ans suivant la barrique. Pouvoir boucler le parcours de la culture de la vigne et du vin, par un verre de grappa, est pour Mario Pojer et Fiorentino Sandri une grande satisfaction.



www.pojeresandri.it

Grappa

			HTVA	TVAC
Grappa di Muller Thurgau	48 °	0,500	29,90	36,18
Grappa di Chardonnay	48 °	0,500	29,90	36,18
Grappa di Pinot Nero	48 °	0,500	29,90	36,18
Grappa di Rosso Faye	48 °	0,700	42,00	50,82

Acquavite di Frutta

Acquavite di Pera William – Poire William	46°	0,500	35,00	42,35
Acquavite di More – Mures	46°	0,500	49,00	59,29
Acquavite di Mela Cottogna – Poire de Coing	46°	0,700	41,00	49,61
Acquavite di Cigliège in Ciliege Selvatico	45°	0,500	40,00	48,40

Cette belle eau de vie de cerise est élevée en 6 mois et 1 an en barrique de bois de cerisier sauvage.

Acquavite di Vino - Brandy	45°	0,500	44,00	53,24
-----------------------------------	-----	--------------	--------------	-------

Divino, et le résultat de la distillation, d'un vin, à base des cépages Schiava et Lagarino. Après distillation, le distillat qui est à 70° à 75°, sera élevé 10 ans en barrique de 225 litres, ensuite il reposera en cuve inox avant embouteillage de 3 à 5 ans. Le degré d'alcool est ramené à 45°, avec de l'eau de source.