

la frutta, tanti aromi delicati



LAMPONI DI POLI
40% • 10-15° • 50 cl



LA FRUTTA PIÙ DIVERSA, OLTRE A BACCHE ED ERBE OFFICINALI, FINISCE NEL DISTILLATORE PER RICAVARE ACQUAVITI AROMATICHE. A QUELLE BIANCHE, SI AGGIUNGONO LE PIÙ MORBIDE INVECCHIAE

3' di Rodolfo Guarnieri

La distillazione dei più diversi tipi di frutta ed erbe aromatiche è una pratica tradizionale dei Paesi del nord ed est Europa. In Italia la sua produzione si concentra nel nord est, retaggio della dominazione austro-ungarica dell'Ottocento, con prevalenza di utilizzo di mele e pere, ma anche di frutta a nocciolo (prugne, albicocche) e a bacca (mirtilli, lamponi). I distillati o acquaviti di frutta si ottengono per distillazione in alambicco dei fermentati di polpa o puree di frutta (con acqua e zucchero) senza parti legnose (noccioli). Secondo i dati (2007) Assodistil, la percentuale di alcol da frutta è il 2% della produzione di alcol nazionale, con un decremento rispetto al 2006 del 15,4%. Ma, così come per vino e grappa, la riduzione quantitativa si accompagna a buone per-

LE SPECIALITÀ DEGUSTATE

LAMPONI DI POLI - POLI DISTILLERIE

Territorio: Veneto - Frutta: lamponi della Carnia
Aroma intenso grazie ai lamponi dolci-aciduli raccolti sull'altipiano della Carnia (Friuli) per conto di Poli Distillerie (Schiavon, Vi). Dopo una fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio, i lamponi sono distillati con un antico alambicco a vapore (caldaiette in rame) a lavorazione discontinua. Di aspetto cristallino, è affinata sei mesi in serbatoi di acciaio inox. poligrappa.com

