



DISTILLATO DI PERA WILLIAMS

Distillato di pera. Nessun tipo di frutta viene distillato così spesso in Europa come la pera Williams Christ: è la regina incontrastata tra tutti i frutti con semi, più o meno aromatici. Le Williams piacciono, ma anche se si ha nel bicchiere una marca di élite, per le grandi masse questo distillato ha un gusto piuttosto piatto, e nel peggiore dei casi persino artificiale. Una qualità eccellente a livello industriale non viene quasi mai raggiunta perché è molto dispendiosa: le pere Williams del Zu Plun provengono dal Burgraviato a Lana e dalla sottostante Val Venosta a Naturno. Devono essere molto più mature alla raccolta rispetto alle pere da tavola, solo così mantengono il sapore concentrato catturato in questo distillato. Le pere gialle appena raccolte vengono immediatamente private manualmente del torsolo per evitare note amare indesiderate: è un lavoro intenso dove il tempo gioca un ruolo fondamentale. In una bottiglia di distillato viene concentrato alla fine l'aroma di oltre 8 kg di mosto di frutta.

- Materia prima: pere Williams da Naturno e Burgraviato, Lana.
- Processo di distillazione: discontinuo in caldaie di rame
- Stoccaggio/invecchiamento: —
- Gradazione alcolica: 42% VOL.
- Volume bottiglia: 0,5 L.
- Colore-chiarità: chiaro e incolore
- Aroma: aromi di frutta di pere Williams completamente mature
- Gusto: note pure e trasparenti di frutta, di natura decisa e profonda.
- Retrogusto: il più elegante fra distillati di frutta brilla nel finale con una straordinaria persistenza e un caratteristico tocco secco – aspro.