

SPIRITS | VODKA

STOLICHNAYA CUCUMBER VODKA

STOLICHNAYA | LATVIA



70 cl / 37.5°

Category: Vodka aromatizzata

Raw material: Grano e segale

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Multicolumn distillation

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Stolichnaya Cucumber è la vodka di Stoli delicatamente aromatica al gusto di cetriolo. Non rinuncia all'intensità del gusto, pur mantenendo una grande finezza. È pulita e croccante al palato, piena di sapidità e sapore di cetriolo, finitura liscia. Una degustazione pura, pulita e naturale.

HOW DO I DRINK IT?

Da provare nello Stoli Cucumber Gimlet: 3 parti di Stoli Cetriolo, 1 parte di sciroppo di zucchero, 1 parte di succo di lime, acqua di seltz. Decorazione di lime o cetriolo.

FOCUS

Per la produzione di Stolichnaya, tutta la filiera è controllata seguendo il principio "dalla fattoria alla bottiglia". Stolichnaya si prefa di usare solo i migliori ingredienti a disposizione per produrre la loro vodka superiore. Ecco perché si utilizzano i grani di Tambov che si trova a circa 600 chilometri a sud est di Mosca, nel cuore di una zona conosciuta come la regione centrale della Terra Nera, una zona famosa per la produzione di cereali. Il grano e la segale vengono macinati, combinati insieme e mescolati con acqua di pozzo artesiano, viene aggiunta una piccola quantità di lievito e la miscela viene lasciata fermentare. Il lavaggio del fermentato viene attentamente monitorato per assicurare che non ci sia nessun residuo che possa innescare nuovamente una fermentazione. La distillazione avviene nella rinnovata distilleria di Talvis, all'interno di un impianto moderno, costruito nel 2009. Dopo la distillazione, il liquido viene trasportato a Riga, in Lettonia, nella storica distilleria Lavijas Balzam, ancora attiva dal 1901. Qui Stolichnaya viene sottoposta ai processi di filtrazione attraverso sabbia di quarzo, poi attraverso il carbone di betulla, nuovamente con sabbia di quarzo ed infine attraverso un filtro in polipropilene. Quindi viene abbassata di grado con l'acqua dei pozzi artesiani della distilleria e infine imbottigliata.

