

DISTILLATI | VODKA

STOLICHNAYA PREMIUM VODKA

STOLICHNAYA | LETTONIA

5 cl / 40°

Tipologia: Vodka

Materia prima: Grano e segale

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione in multicolonna

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Stolichnaya Premium è la vodka più venduta in assoluto e la più adoperata in tutto il mondo della miscelazione. Per la sua produzione, tutta la filiera è controllata seguendo il principio "dalla fattoria alla bottiglia". Stolichnaya si pregia 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.



COME LO BEVO

Stolichnaya si beve con ginger beer e succo di lime nel suo cocktail più famoso, il Moscow Mule. Si può abbinare anche alla tonic water per un classico vodka & tonic molto rinfrescante.

FOCUS

Per la produzione di Stoli Premium, 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.

