

DISTILLATI | VODKA

## STOLICHNAYA GOLD VODKA

STOLICHNAYA | LETTONIA



**70 cl / 40°**

**Tipologia:** Vodka

**Materia prima:** Grano e segale

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in multicolonna

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Stolichnaya Gold si contraddistingue in special modo per la particolarità dei filraggi. Per renderla ancora più pura viene infatti filtrata attraverso una pietra preziosa, chiamata "shungite", originaria della Carelia, nel nord ovest della Russia. In seguito il filtraggio prosegue attraverso preziose bobine di filo d'oro. I due materiali trattengono tutte le impurità facendo di Stolichnaya Gold una vodka purissima.

### COME LO BEVO

La purezza di Stolichnaya Gold si abbina alla perfezione alla ginger beer per un Moscow Mule raffinato. La sua purezza la rende ideale per la preparazione del Vodka Martini con l'oliva verde.

### FOCUS

Per la produzione di Stolichnaya, tutta la filiera è controllata seguendo il principio "dalla fattoria alla bottiglia". Stolichnaya si prege 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.

