

DISTILLATI | VODKA

STOLICHNAYA CITROS VODKA

STOLICHNAYA | RUSSIA



70 cl / 37.5°

Tipologia: Vodka aromatizzata

Materia prima: Grano e segale

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione in multicolonna

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Stolichnaya Citros è la vodka Stoli delicatamente aromatica al limone. Per la sua creazione, una miscela di oli di agrumi pressati da bucce fresche di varietà di agrumi - come Key lime, lime persiano messicano, lime tahitiano e limone - è bilanciata con succhi di agrumi freschi. Stoli Citros ha un aroma delicato che ricorda un limone pulito e dolce, prima di costruire un intenso profumo di lime. Al palato è sottile, agrumato di limone con tocchi floreali sul finale.

COME LO BEVO

Perfetta nel cocktail che è diventato un classico contemporaneo, il Cosmopolitan: 2 parti Stolichnaya Citros Vodka, 1 parte Monin Triple Sec Curaçao, 0,5 parte Succo di lime fresco, 3 parti Ocean Spray Succo di Cranberry. Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con abbondante ghiaccio. Shakerare e versare in una coppetta da cocktail ben fredda.

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.

