

DISTILLATI | VODKA

ELIT VODKA

ELIT | LETTONIA

50 cl / 40°

Tipologia: Vodka

Materia prima: Grano

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione in multicolonna

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Elit Vodka segue lo stesso procedimento di distillazione del purissimo Alpha Grade Spirit, che condivide con Stolichnaya. Ogni step della produzione è seguito con assoluta attenzione. Il grano è selezionato e ispezionato accuratamente, la fermentazione dura 60 ore con acqua di fonte purissima. Dopo la distillazione, Elit subisce una filtrazione attraverso sabbia di quarzo e carbone di betulla, cui segue un ulteriore passaggio chiamato Freeze-Out. Elit viene quindi fatta ritornare lentamente a temperatura ambiente e portata alla giusta gradazione alcolica, per poi subire un ultimo filtraggio prima dell'imbottigliamento.

COME LO BEVO

Ottimo per tutti i cocktail classici a base vodka, in particolare il Vodka Martini: 3 parti di Elit Vodka ghiacciata; qualche goccia di vermouth extra dry Mulassano. Miscelato nel mixing glass, servito nella coppetta martini ghiacciata; garnish di oliva verde o scorza di limone.

FOCUS

Il Freeze-Out consiste nell'abbattimento della temperatura a -18° che permette di isolare ed eliminare tutte le impurità. Si tratta di una tecnica di antica tradizione russa, che riflette l'usanza ancestrale di lasciare le botti all'esterno durante il freddo inverno russo.

