

DISTILLATI | VODKA

## ELIT PRISTINE WATER ANDEAN VODKA

ELIT | LETTONIA



**70 cl / 40°**

**Tipologia:** Vodka

**Materia prima:** Grano

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Distillazione in multicolonna

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Elit Vodka segue lo stesso procedimento di distillazione del purissimo Alpha Grade Spirit, che condivide con Stolichnaya. Con la gamma Andean Water, Elit vuole portare la vodka a un nuovo livello del lusso. Per questa edizione è andata in Cile, a trovare l'acqua purissima del Lago Colico, scoperto dagli indegeni Mapuche poco più di cento anni fa. Ne esistono soltanto 300 bottiglie in tutto il mondo.

### COME LO BEVO

Il modo migliore per assaporare la purezza di Elit Andean Water è liscia e ghiacciata. Ma può anche rendere lussuosi 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

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, l'abbattimento di 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. Elit viene quindi fatta ritornare lentamente a temperatura ambiente e portata alla giusta gradazione alcolica, per poi subire un ultimo filtraggio prima dell'imbottigliamento.

