

<b>Bonollo Umberto S.p.A.</b>	<b>Scheda tecnica</b>	
<b>Data 13/06/2016</b>	<b>Fior d'Of 40% vol.</b>	<b>Pag. 1 di 1</b>

**Denominazione prodotto:** Fior d'Of 40% vol. cl.70.

**Materia prima:** Acquavite d'uva invecchiata.

**Cura e conservazione della materia prima.**

L'acquavite d'uva è ottenuta dalla distillazione di mosto d'uva. Il pigiato d'uva arriva fresco in distilleria pronto per essere fermentato. Appena terminata la fermentazione degli zuccheri ad opera di lieviti selezionati, il mosto fresco comprensivo delle bucce viene subito distillato per permettere una maggiore intensità e aromaticità. Questo permette di ottenere un distillato con una complessità aromatica molto elevata e delle caratteristiche uniche che lo differenziano da altri distillati come la Grappa e il Brandy. Il Fior d'Of si differenzia per essere ottenuto impiegando una selezione di mosti d'uva tra cui del mosto d'uva di Amarone, il quale lo caratterizza in maniera unica conferendogli delle caratteristiche inimitabili.

**Peculiarità di distillazione**

I mosti d'uva sono distillati seguendo scrupolosamente il sistema Bonollo, in virtù del quale vengono esaltate le potenzialità aromatiche e la leggerezza dell'acquavite che viene ottenuta. Si utilizza un sistema di distillazione che impiega l'alambicco discontinuo bagnomaria, in modo tale da scolpire, attraverso una distillazione particolarmente gentile, il profilo sensoriale che esprime il meglio –il fiore- delle componenti aromatiche fruttate.

**Invecchiamento**

L'invecchiamento avviene all'interno di piccoli barrique di rovere.

**Caratteristiche chimico – fisiche:**

Test	U.M.	Metodo analisi	≥	≤
Titolo Alc. Volumico	% vol	Densimetrico	39,7	40,3
Metanolo	mg/100ml a.a.	Gascromatografico	0	500
Alcoli superiori totali	mg/100ml a.a.	Gascromatografico	200	350

**PROFILO SENSORIALE**

**Analisi visiva.**

Giallo intenso con riflessi ambrati.

**Analisi olfattiva.**

L'analisi olfattiva evidenzia sensazioni riconducibili all'ambito fruttato, in particolare alla frutta passita. L'armonia data dalle note dolci, abbinate alle note speziate trasmesse dall'affinamento in botte, creano un connubio perfetto.

**Analisi gustativa.**

In bocca la percezione dei suoi caratteri di morbidezza ed eleganza trovano ampiamente conferma. Si percepiscono delicate note fruttate e tonalità vanigliate leggermente speziate derivate dalla maturazione in legno.

**Analisi retroolfattiva.**

Piacevole sensazione finale di equilibrio.

**OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003) –** Il prodotto non è OGM, non è costituito né contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

**ALLERGENI ( All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE e Reg (UE) N. 1169/2011) –** Nessun allergene è presente nel prodotto né per aggiunta intenzionale, né derivato da ingredienti, né per contaminazione crociata.

**Distillerie Bonollo Umberto S.p.A.**