

GRAPPA DI VERNACCIA FILU E FERRU



Aspetto: Trasparente, limpido.

Profumo: Caratteristico con sensazionali richiami alla Vernaccia.

Sapore: È unico per sapidità, gusto, delicatezza e morbidezza. In esso si identifica l'essenza della Vernaccia.

Gradazione: 42% Vol.

Il Filu 'e Ferru' si offre agli ospiti a fine pasto, accompagnato dai classici dolci secchi a base di pasta di mandorle. Come tradizione insegna.

Curiosità: Il distillato Filu 'e Ferru', meglio noto in Italia come "Acquavite di Sardegna", ha origini profondissime. Il nome, tradotto letteralmente, significa "filo di ferro". Il perché riporta indietro di cento anni, al tempo del proibizionismo, quando anche in Sardegna era vietato distillare privatamente. Il proibito aveva sortito effetti incredibili: per ogni uomo esisteva un alambicco. Nell'isola si distillava clandestinamente praticamente ogni cosa. E, per eludere i controlli della giustizia, i contenitori del preziosissimo distillato venivano nascosti sotto terra e, per poterne individuare la posizione esatta in momenti successivi, venivano legati con uno o più fili di ferro con un capo che sporgeva dal terreno.

Elio Carta è particolarmente legato a questo prodotto, poiché anche il suo bisnonno lo produceva clandestinamente. Ha voluto quindi sperimentare una nuova ricetta che ne esalta le sue qualità e ha reso il Filu 'e Ferru' diverso dagli altri presenti in commercio, una grande eccellenza nel settore.

Nasce dalla distillazione di vinacce di vernaccia selezionate, le quali vengono lasciate fermentare e solo dopo un mese subiscono una prima distillazione con il passaggio in correnti di vapore. Dopo un periodo di lungo riposo, le vinacce vivono una seconda distillazione, ma stavolta in alambicco discontinuo di rame, prestando la massima attenzione nella

separazione tra la testa e le code del distillato, destinando all'imbottigliamento solo il cuore, la parte più pregiata.