





Filu 'e Ferru

Dati tecnici

Tipologia: distillato.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 42% Vol.

Aspetto: trasparente, limpido.

Profumo: caratteristico della grappa, con sensazionali richiami alla vernaccia.

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

Curiosità

Il distillato Filu 'e Ferru', chiamato in italiano "Acquavite di Sardegna" ha origini sarde, il cui nome, tradotto letteralmente, significa "filo di ferro". L'attribuzione del nome risale a qualche secolo fa e deriva dal metodo utilizzato per nascondere il distillato alle forze dell'ordine nel periodo del proibizionismo, quando l'acquavite era prodotta clandestinamente. I contenitori con il distillato erano nascosti sottoterra 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 che è particolarmente legato a questo prodotto, poiché anche il suo bisnonno lo produceva clandestinamente, ha voluto sperimentare una nuova ricetta che ne esaltasse le sue qualità. Così ha deciso, qualche anno fa, di produrre un Filu 'e Ferru di-verso dagli altri presenti in commercio, che grazie alla sua ricetta esclusiva è un'eccellenza nel settore. A differenza degli altri presenti sul mercato questo Filu 'e Ferru nasce dalla di-stillazione di vinacce di vernaccia selezionate, le quali vengono lasciate fermentare negli appositi recipienti e solo dopo un mese di fermentazione subiscono una prima distillazione con passaggio in corrente di vapore. Dopo un periodo di lungo riposo circa due mesi vengono nuovamente distillate 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, del prodotto.

