Xellent Swiss Vodka, la vodka con acqua del ghiacciaio

xellent-swiss-vodka-f63dbb38

A quota 3.00 metri, dal ghiacciaio svizzero Titlis, sgorga un'acqua fresca e dolce, ricca di minerali e capace di armonizzare delicatamente il carattere forte dei distillati. E’ solo con l’acqua del ghiacciaio che ancora oggi, come 100 anni fa, si produce Xellent Swiss Vodka, la vodka eccellente vincitrice del Doppio Oro alla San Francisco World Spirits Competition.

Una tradizione che dura da 100 anni
Xellent Swiss Vodka è prodotta secondo la tradizione e con ingredienti selezionati: segale svizzera di alta qualità delle varietà “Picasso” e “Matador”, tre diverse distillazioni in crogioli di rame e aggiunta finale, in modo graduale e con piccole pause, di acqua purissima del ghiacciaio del Titlis. La lavorazione alle distillerie Willisau è una tradizione di famiglia dal 1918 e Franz Huber rientra tra i migliori maestri distillatori nel suo genere.

Usiamo ancora il crogiolo di rame
Dal carattere leggero, grazie all'acqua del ghiacciaio e dal gusto delicato e distintivo della segala panificabile, Xellent Swiss Vodka ha una speciale purezza grazie alla meticolosa distillazione in tre distinte fasi. Il mosto fermentato di segala, infatti, viene sottoposto a una prima, meticolosa distillazione nel piccolo e tradizionale crogiolo di rame; questa insolita procedura è in assoluto la più delicata, in quanto esclude qualsiasi tipo di surriscaldamento. Unica è anche la seconda distillazione, che avviene in una colonna di rame con 45 piatti a campana, dove l’alcol grezzo viene depurato e condensato. Infine, nel corso della terza distillazione avviene la raffinazione e armonizzazione: a questo punto, Xellent Swiss Vodka ha raggiunto la sua purezza cristallina e una gradazione alcolica del 96%. Ma non è finita qui.

Dopo una fase di riposo di diversi mesi si aggiunge con estrema delicatezza, in modo graduale e con piccole pause acqua purissima del ghiacciaio del Titlis, fino a raggiungere la gradazione alcolica finale del 40%. La qualità dell’acqua è di fondamentale importanza perché è dolce, ricca di ossigeno e

minerali, ed esalta con leggerezza ed eleganza il sapore del prodotto finale.

Pura, ghiacciata o mixata?
Giunta a questo punto, Xellent Swiss Vodka è cristallina e 100% naturale. Pronta da bere. Ma come? Per vivere il gusto pieno di carattere di XELLENT, si consiglia di gustarla pura e ghiacciata, con un cubetto di ghiaccio oppure anche mixata. Per esempio con Xellent Vodka, purea di passion fruit, succo di lime fresco e sciroppo di zucchero si ottiene un cocktail dal sapore esotico che rinfresca ed accende le calde estati cittadine.

Xellent Swiss Vodka è distribuita in esclusiva per l'Italia da D&C.

www.dec.it