

DISTILLERIA PILZER, ECCELLENTI GRAPPE E FINI ACQUAVITI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Nella **Valle di Cembra**, che innerva la parte orientale del **Trentino** con un paesaggio contrastato e segnato dal profonda fenditura scavata dal **torrente Avisio**, della predominante attività vitivinicola non si butta niente.



Nell'intera filiera produttiva, delle viti coltivate nei suggestivi terrazzamenti tutto viene utilizzato, dai grappoli per produrre rinomati vini tra cui **Müller Thurgau**, **Nosiola**, **Cabernet** e **Pinot Nero**, fino alle vinacce finali, da cui si traggono pregiate grappe e distillati.

Perchè la **Valle di Cembra**, oltre che terra di viticoltori e di cantine, è conosciuta anche come **Valle dei distillatori**, tra i quali, dal 1956 è stata avviata e negli anni consolidata con pazienza e conoscenza, ma anche con l'esperienza e l'introduzione di innovazioni tecnologiche, l'attività della **Distilleria**

Pilzer.

L'azienda ha sede a **Portegnac** nei pressi di **Faver**, situati proprio nel cuore della Valle. Un luogo in cui sgorga un'acqua cristallina, elemento essenziale nella distillazione, ubicato ai piedi del monte denominato "**Castion**", ritenuto sacro e spirituale dagli antichi abitanti di questo territorio.

Così, con grande perizia e intensa passione, dalle fresche vinacce, dal vino, ma anche dalla frutta e dalla purissima acqua, dal tempo ed infine, dalla distillazione, goccia dopo goccia nascono le migliori grappe, le fini e profumate acquaviti di frutta ed i più corposi e complessi distillati in grado di invecchiare per anni.



ph pilzer.it

Una produzione di qualità superiore dovuta alla sapiente scelta delle materie prime, alla loro fermentazione e conservazione, fino alla distillazione, utilizzando un alambicco discontinuo a bagnomaria che la **famiglia Pilzer** ha riadattato, installandone nuovi componenti in grado di migliorare ulteriormente la qualità delle grappe ed acquaviti prodotte.

La diversificata produzione della **Distilleria Pilzer** propone, oltre alle **grappe**, anche diverse varietà di frutta tra cui **Acquaviti di Pere Williams**, di **Albicocche**, di **Mele**, di **Mele Cotogne**. Per la cui

produzione **Pilzer** adotta una particolare tecnologia.

L'innovativa procedura è basata sulla preparazione a purea della frutta che, unita all'attenta fermentazione ed alla distillazione, consente di mantenere nel distillato la freschezza e la fragranza della frutta. Ed ancora, da provare sono le **Acquaviti di Uva** e di **Vino**.

www.pilzer.it

Piergiorgio Felletti

