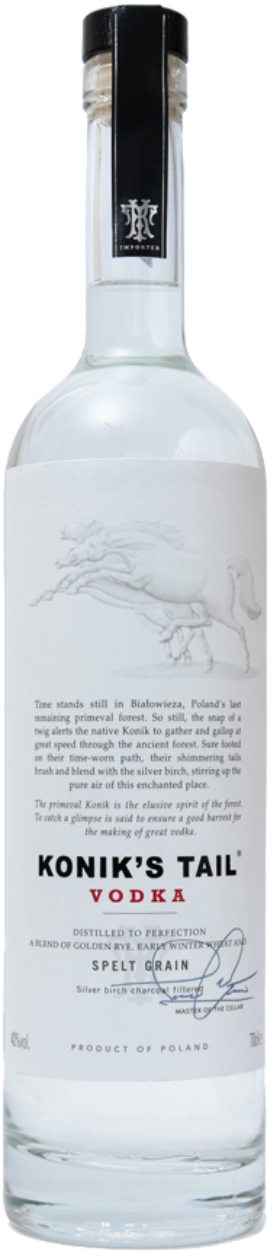
La Polonia è rinomata per la produzione di vodka ritenuta, ancora oggi, bevanda nazionale. Il primo documento attestante il termine Wodka risale al 1405, ma si reputa che la vodka polacca abbia origine ben più antiche (VIII secolo dC). La vodka polacca è tradizionalmente prodotta con segale, che ancora oggi rappresenta l'ingrediente base più comune, ma esistono anche vodka prodotte con patate o, meno frequenti, con una miscela di cereali. Dal 2013 la Polonia si è dotata di un disciplinare di produzione che stabilisce che: la vodka deve essere realizzata con alcol etilico di origine agricola prodotto su territorio nazionale, l'unico additivo consentito è l'acqua, può essere invecchiata. Konik's Tail è una vodka artigianale creata, nel 2010, da Pleurat Shabani: il nome deriva da una particolare razza di cavalli (Konik) originaria delle foreste situate tra Polonia e Bielorussia. Secondo la saggezza popolare, riuscire a catturare lo sguardo di questo cavallo è di buon auspicio per la produzione di un'ottima vodka. In etichetta sono raffigurati tre cavalli che rappresentano i tre cereali destinati alla distillazione: farro che dona complessità, freschezza ed eleganza; segale che esprime ricchezza ed intensità; grano che regala morbidezza e fragranza.

KONIK'S TAIL VODKA



Produzione La vodka Konik's Tail è prodotta in quantità limitata ed è realizzato sotto l'occhio vigile di Pleurat Shabani e Bernadeta Ejsmont, il Mistrz Ceremonii (Maestro di Cantina). Viene realizzata con farro, segale dorato e frumento: una miscela unica che assicura a Konik's Tail una ricchezza di sapore, un carattere ed una complessità non comuni. Per garantire l'integrità della vodka Konik's Tail, tutti i chicchi che arrivano alla distilleria sono dotati di un numero di lotto univoco in modo che possa essere riconducibile all'agricoltore che l'ha prodotto. Ogni bottiglia è riempita, etichettata a mano e firmata dal Maestro di Cantina.

Caratteristiche Il segreto di KONIK'S TAIL risiede nell'ideale assemblaggio di farro, segale e frumento a cui si associano caratteristiche ed aromi specifici: il farro dona complessità, freschezza, eleganza unitamente a sentori di noccioline americane, la segale ricchezza, intensità e sentori di burro, anice fresco, pepe bianco e basilico, mentre il frumento morbidezza, fragranza e sentori di vaniglia E' una vodka delicata con un finale molto persistente: ideale degustata pura od impreziosita dalla scorza di limone. Classiche le versioni Dry Martini, On The Rocks e Vesper.