



VULCANICA

VODKA SICILIANA

✕ ABBRACCIA ✕

LA QUINTESSENZA DELLA NATURA



✂ SCHEDA TECNICA ✂

MATERIE PRIME

VULCANICA vodka è prodotta esclusivamente a base di **grani antichi di Sicilia coltivati e selezionati alle pendici dell'Etna**. I grani antichi rappresentano la tradizione alimentare della Sicilia più autentica da migliaia di anni, sono ricchi di proteine e di sapori e a basso indice di glutine.

Abbiamo **selezionato 5 tipologie di grani antichi** e trovato la perfetta miscela varietale che viene sapientemente lavorata per ritrovare il gusto unico di Vulcanica vodka: Tummilla, Russello, Maiorca, Biancolilla, Perciasacchi. Acquistiamo i nostri grani direttamente da **piccoli produttori locali**, che producono nel **rispetto dell'ambiente e nel solco di una tradizione millenaria**.

PROCESSO PRODUTTIVO

VULCANICA è sottoposta a una **doppia distillazione artigianale**, prima con un passaggio in una piccola colonna di rame e poi in alambicco (pot still), passaggi che conferiscono al prodotto il corpo e la morbidezza che le vengono riconosciuti.

Per la fermentazione spontanea utilizziamo **solo acque pure locali** e una varietà di lievito naturale.

Infine la filtrazione è leggera per **preservare la presenza degli oli essenziali** che derivano dalle materie prime utilizzate, permettendo al sapore dei grani antichi siciliani di rimanere persistente e sprigionarsi in bocca, sia bevuta liscia che in miscelazione.

GRADAZIONE

La gradazione è **40% Vol.**

UNITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Cartone 6x 70 cl.

Peso Kg. 8,8

dimensioni imballo mm H232 L287 W192

Cartone 6x 10 x 5 cl.

Peso Kg. 7,1

dimensioni imballo mm H220 L290 W250

MUSA S.r.l.
Via Aldebaran 21
95127 Catania CT
C.F. e P.IVA 05570310879
PEC musasrl2018@pec.it
Codice univoco M5UXCR1
IBAN IT80J0521616911000000091165

FOLLOW US ON
[FACEBOOK](#) | [INSTAGRAM](#) | [YOUTUBE](#)

VULCANICAVODKA.COM