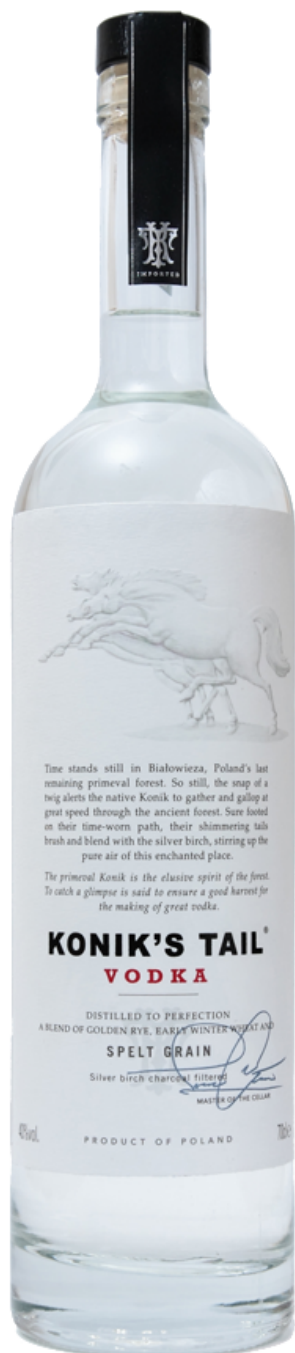




Vodka artigianale, creata nel 2010 da Pleurat Shabani in Polonia con tre cereali – farro, segale e grano – pensata per raccontare tradizione locale.



## Vodka

**Produzione** La vodka Konik's Tail è prodotta in quantità limitata ed è realizzata sotto l'occhio vigile di Pleurat Shabani e Bernadeta Ejsmont, il Mistrz Ceremonii (Maestro di Cantina). Viene realizzata con farro, segale dorata 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.