

L'acquavita eau de vie corse

L'acquavita, eau-de-vie corse de couleur blanche, s'obtient par distillation du marc de raisin. Depuis le Moyen-Age cette eau de vie était considérée comme un médicament et était vendue par les apothicaires. *Son emploi en tant que spiritueux, ne date que du XIXe siècle.*

A l'issue de la fermentation, en cuve, du marc et du moût de raisin, le vin est soutiré.

La part restante du marc (*le vinaccia*) est placée dans un alambic pour une première distillation. Cette première passe, titrant jusqu'à **80 %** d'alcool, est additionnée d'eau, généralement avant une seconde distillation. Le liquide, titrant alors aux environs de **45 %** d'alcool, sera, une fois filtré, et mis en bouteille.

Le vieillissement en fût n'étant pas nécessaire.



L'acquavita s'utilise aussi pour la conservation des fruits, des confitures, où dans des recettes culinaires telles que:

- terrine de sanglier,
- terrine de figatellu,
- fiadone,
- etc.).

