

1048

WIDUM BAUMANN

A EPFL BIO

SIDRO DI MELA

Posizione

Ad un'altitudine di 1.048 metri, sulle pendici soleggiate del Salto tra Bolzano e Val Sarentino, crescono e maturano mele con un gusto inconfondibile. I frutti che coltiviamo qui da 40 anni possono sviluppare appieno il loro aroma grazie alle forti escursioni termiche tra giorno e notte e sono ricchi di preziosi ingredienti naturali e sostanze nutritive. Il metodo di coltivazione biodinamico, un'attenta lavorazione partendo dalla frutta fresca, la fermentazione in botti e anfore di legno e il lungo periodo di maturazione fanno del nostro sidro un prodotto naturale e di particolare qualità.

Maturazione

Fermentazione classica in bottiglia. Le varietà vecchie e nuove vengono fatte fermentare spontaneamente in anfore grandi, poi svinate e fatte maturare sui lieviti fini. Durante la seconda fermentazione vengono immessi 20 grammi di zucchero mediante l'aggiunta di succo di mela fresco, quindi si passa all'imbottigliamento con successiva fermentazione in bottiglia. Alcune bottiglie sono dotate di un manometro e vengono riscaldate a 65 gradi con una pressione di due bar, arrestando così l'attività dei lieviti.

Resa per ettaro:	4 vagoni
Imbottigliamento:	Ottobre 2022
Bottiglie:	3.500
Dati di analisi:	Alcool: 7,5 % vol Acidità totale: 4,47 g/l Valore pH: 3,7

Descrizione

Note di mela e lievito, molto beverino, fresco, acidulo e al tempo stesso complesso, con una naturale varietà di aromi derivante dalla fermentazione spontanea.

Raccomandazione:

Come aperitivo, in accompagnamento a pietanze saporite, quando è determinante la bevibilità.

Temperatura: 6° C - 12° C

Bicchieri preferito: Calice da vino bianco



Organismo di controllo autorizzato
dal MiPAAF IT-BIO-013
Agricoltura Italia
Operatore controllato Nr. BZ-01778-AB

widum-baumann.com



Qualität vom Bauern
Qualität dal maso

