

1048

WIDUM BAUMANN

Alelino

MOUNTAIN CIDER



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 e il lungo periodo di maturazione fanno del nostro sidro un prodotto naturale e di particolare qualità.

Maturazione

Metodo Charmat con mele di prima qualità maturate sull'albero. Combinazione di mele dolci e aspre, filtrate e imbottigliate sotto pressione.

Resa per ettaro: 4 vagoni

Imbottigliamento: Dicembre 2022

Bottiglie: 8.600

Dati di analisi: Alcool: 4,5 % vol

Descrizione

Bevanda fresca, molto dissetante, bella acidità e dolcezza armoniosa, molto bevibile.

Consiglio:

Questo sidro è un dissetante ideale in estate e durante le feste.

Temperatura: 6° C - 12° C

Bicchieri preferiti: Direttamente dalla bottiglia oppure nel bicchiere da birra a tulipano.



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

