

1048

WIDUM BAUMANN

Succo di mela di montagna - Bio



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. La freschezza del prodotto, l'accurata lavorazione nel rispetto delle linee guida per l'agricoltura biologica e l'assenza di additivi: ecco come nasce un succo di mela di alta qualità, che ha ottenuto diversi riconoscimenti come uno dei migliori dell'Alto Adige.

Resa per ettaro: 4 vagoni

Lavorazione

Per produrre il succo di mela di montagna Widum Baumann utilizziamo frutti appena raccolti. La spremitura avviene normalmente a novembre. Solo in questo modo possiamo ottenere un succo di qualità eccezionale, che si distingue chiaramente in termini di freschezza e di sapore rispetto ai prodotti a base di frutta conservata. Dopo la spremitura il succo conserva parte della polpa. Ecco perché è naturalmente torbido e contiene una maggiore parte di antiossidanti rispetto ai succhi filtrati.

Solo mele, nient'altro

Dopo la spremitura il succo va direttamente in bottiglia, senza alcun additivo. Lavoriamo solo le migliori mele delle cinque varietà Golden Delicious, Red Delicious, Jonagold, Topaz e Pinova. Topaz e Pinova sono varietà di mela resistenti che permettono la coltivazione biologica senza necessità di trattamenti. La conservabilità viene garantita dall'elevato contenuto di acidi e zuccheri e grazie ad un delicato processo di riscaldamento che porta il succo ad una temperatura di 78 gradi. Il successivo affinamento in bottiglia gli permette di conservarsi naturalmente, proprio come una volta.

Imbottigliamento: Novembre 2022

Bottiglie: 40.000 - 1,0 l
25.000 - 0,25 l

Dati di analisi: Zucchero residuo: 106 g/l
Acidità totale: 4,66 g/l
Valore pH: 3,32

Descrizione

Questo succo di mela è una cuvée di diverse varietà presenti nella stessa proporzione in cui le mele crescono al maso. Ogni anno c'è una messa a punto leggermente diversa, che dipende dal caldo o dal freddo della rispettiva annata, dal raccolto e dalla maturazione dei frutti. Il gusto è cremoso, ampio, rotondo e carnoso-fruttato.

Temperatura: da 8° C a temperatura ambiente

Bicchieri preferiti: 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

