

1048

WIDUM BAUMANN



MILO 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 in grandi botti di legno con lieviti spontanei, svinate e affinate su lieviti fini. Vengono poi assemblate con 24 grammi di zucchero grazie all'aggiunta di succo di mela fresco, imbottigliate e fatte fermentare con la classica fermentazione in bottiglia. Dopo 12 mesi di maturazione, vengono sottoposti al rémouage e successivamente al dégorgeement o sboccatura. Dopo aver aggiunto un dosaggio di sidro e succo di mela vengono infine sigillati e messi in commercio.

Resa per ettaro:	4 vagoni
Imbottigliamento:	Febbraio 2023
Bottiglie:	3.000
Dati di analisi:	Alcool: 8,39 % vol Acidità totale: 4,56 g/l Valore pH: 3,63

Descrizione

Sidro molto cremoso e corposo, con un buon equilibrio acido, note complesse al naso e finale persistente.

Raccomandazione:

Ottimo per accompagnare molti cibi della cucina mediterranea, formaggi stagionati oppure come aperitivo.

Temperatura: 6° C - 12° C

Bicchiere preferito: Calice grande 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

