



RICCI CURBASTRO

Mel4 sidro di mele Dry

Rifermentazione in bottiglia

Il sidro di mele è una bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione delle mele.

Conosciuto fin dal 600 a.C. ha avuto nelle aree popolate dai Celti il suo maggior sviluppo ed ancora oggi i maggiori produttori e consumatori sono l'Inghilterra, l'Irlanda il nord ovest della Francia con Normandia e Bretagna. Tuttavia anche Spagna e Italia insieme a Svizzera, Austria e Germania vantano tradizioni di produzione del sidro.

Le varietà di mele impiegate per la produzione del sidro non sono le classiche varietà da tavola ma assomigliano alla mela selvatica: meno dolce, ricca di tannini e con una buona acidità.

Le nostre mele sono 4 varietà di origine normanna: Douce Moën, Marie Menard, Perit Jaune e St.Martin. Sono coltivate a Brisighella in Romagna ad un'altitudine di 400 m slm.

Raccolte rigorosamente a mano, dopo circa una settimana le mele vengono lavate e tritate e la purea ottenuta viene pressata in un vecchio torchio.

Il succo ottenuto viene raffreddato, chiarificato per decantazione e quindi fermentato a temperatura controllata in vasca d'acciaio. Si ottiene così un sidro della gradazione di circa 8% vol.

Dopo alcuni mesi in cantina il sidro viene imbottigliato con aggiunta di lieviti (*Sacharomyces cerevisiae*) e zucchero per una seconda fermentazione naturale in bottiglia che garantisce anche la presa di spuma, 9-12 mesi di maturazione sui lieviti e con la sboccatura si estraggono i lieviti e di aggiunge lo sciroppo di dosaggio (Dry, ovvero circa 30 G/litro).

Colore: giallo paglierino con un fine ed elegante perlage.

Bouquet: elegante, fresco e fruttato.

Gusto: richiama il profumo delle mele, piacevolmente equilibrata la nota acida che mitiga il residuo zuccherino, aromatico, fruttato, fine e persistente come il suo delicato perlage.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Abbinamenti: da bere giovane come aperitivo, in estate può essere servito con del ghiaccio, anche miscelato in vari cocktail come Spritz e Kir.

A pranzo accompagna le uova, pizze, frutti di mare e carni grasse, si accompagna bene anche ai dolci lievitati.

