



Ca' Giberti

# SELVAGGIO

Sidro di mele frizzante

*Varietà presenti:* gala, stayman, granny, rosa e piccole quantità di imperatore

*Frutteto:* piante trentennali allevate a vaso, esposizione a ovest, 150 mt slm, potatura e raccolta manuale.

*Sidificazione:* lavaggio e frangitura, pressatura in idropressa verticale con resa attorno al 50%, prima fermentazione con lieviti indigeni in tini di acciaio con temperatura ambientale, no filtrazione, imbottigliamento a primavera con lieviti indigeni e mosto di mele gala e riposo di 36 mesi, degorgiatura manuale a la volée senza dosaggio.

*Gradazione alcolica:* 8%

*Abbinamenti:* primi piatti sia delicati sia decisi, carni bianche, arrosto ed alla griglia, formaggi di media stagionatura, saracca e baccalà.

*Temperatura di servizio:* 6/8°C