




Ca' Giberti

SIDRO

Sidro di mele frizzante

Varietà presenti: golden, gala, stayman, granny e rosa

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

Sidrificazione: 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 selezionati e riposo dai 18 mesi, degorgiatura manuale a la volée senza dosaggio.

Gradazione alcolica: 8,3%

Abbinamenti: carni bianche e formaggi di breve stagionatura, saracca e baccalà.

Temperatura di servizio: 6/8°C