



Ca' Giberti

CINQUE PETALI

Sidro di mele SPUMANTE

Varietà presenti: stayman, granny, rosa e mela cotogna.

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 selezionati in tini di acciaio con temperatura ambientale, no filtrazione, imbottigliamento a primavera con lieviti selezionati e riposo dai 18 ai 36 mesi, degorgiatura manuale a la volée senza dosaggio.

Gradazione alcolica: 9%

Abbinamenti: aperitivi, piatti delicati, risotti, carni bianche, formaggi poco stagionati, pesce e cucina vegana.

Temperatura di servizio: 6/8°C

