



Ca' Giberti

# TAGLIATINO

Sidro di mele frizzante

*Varietà presenti:* stayman, granny, rosa e piccole quantità di lavina ed imperatore.

*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:* 8,5%

*Abbinamenti:* piatti delicati, risotti, carni bianche e formaggi poco stagionati.

*Uso in cucina:* insaporire arrosti, mantecare i risotti e preparazione di pastella per frittura.

*Temperatura di servizio:* 6/8°C