

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Sidro Brut

Presentazione

Il Sidro Brut de Normandie Lelouvier è elaborato a partire da numerose varietà di mele da sidro (sono attualmente utilizzate oltre 50 varietà). Le mele amare compongono la struttura e il corpo del sidro, le varietà dolci integrano i loro aromi, mentre le mele acidule conferiscono finezza e freschezza.

Giunte a maturità, le mele sono frantumate prima di essere torchiate per estrarne il succo che fermenta fino a raggiungere un po' più del 4% d'alcol. Durante la fermentazione, il controllo delle temperature e diversi travasi permettono di mantenere una fermentazione lenta e aromatica. Il sidro è poi imbottigliato sotto pressione.

Il sidro Lelouvier è una bevanda leggera, fruttata e rinfrescante. Si apprezza da solo, ma anche durante il pasto per accompagnare terrine, pesce, carni bianche o ancora dolci alle mele.

Si serve fresco (8°C) in un bicchiere da vino.