

SPIRITS | PISCO

## TABERNERO ITALIA

TABERNERO | PERU



**70 cl / 40°**

**Product type:** Pisco

**Base ingredients:** Uva aromatica Italia

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Fermentation

**Case:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Tabernero Italia è un pisco puro aromatico, prodotto con uva aromatica Italia. L'uva viene convertita in mosto attraverso una pressatura. La fermentazione avviene grazie ai lieviti naturali. Il processo può durare da 7 a 14 giorni, quindi il succo viene portato negli alambicchi di rame per avviare l'effettivo processo di distillazione. Il riposo è l'ultimo passo prima dell'imbottigliamento. Poiché il distillato fresco è abbastanza grezzo e aggressivo, il tempo lo renderà più soave e raffinato. Solitamente il tempo minimo di maturazione è di 3 mesi. Il pisco aromatico apporta una gamma di aromi di fiori e frutta, con una struttura aromatica complessa.

### HOW DO I DRINK IT?

Si può utilizzare nella preparazione di cocktail e long drink alla frutta. Trova il suo impiego ideale nel Chilcano: in un bicchiere da long drink colmo di ghiaccio aggiungere: 6 cl di Pisco Tabernero Italia, 1,5 cl succo di Lime fresco, 2/3 dash Amargo Chunchu, colmare con ginger ale.

### FOCUS

L'origine del cocktail Chilcano sembra sia da collegare con l'arrivo degli emigranti italiani in Perù negli anni '20 del secolo scorso. La maggior parte degli italiani che arrivavano in Perù in quel periodo provenivano dal nord Italia e quindi erano abituali bevitori di grappa, e a quanto pare crearono il "Buongiorno" un cocktail a base del loro distillato preferito con l'aggiunta di succo di lime e ginger ale, non essendo però la grappa di facile reperibilità, presto trovarono nel Pisco il sostituto naturale.

