

SPIRITS | PISCO

## TABERNERO MOSTO VERDE ITALIA

TABERNERO | PERU



**70 cl / 40°**

**Category:** Pisco

**Raw material:** Uva Italia aromatica

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Fermentation

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Tabernero Mosto Verde Italia è un pisco puro aromatico, prodotto con uva aromatica Italia. L'uva viene convertita in mosto attraverso una pressatura. Nel caso del Mosto Verde, la fermentazione viene interrotta in anticipo, in modo da distillare il mosto di uva parzialmente fermentata. Il Mosto Verde possiede una variegata struttura di aromi e sapori, e inoltre dà una sensazione tattile in bocca. Il fatto di distillare il mosto con un residuo di zucchero non implica che il pisco sia dolce. Ma, nonostante la scarsa dolcezza, Mosto Verde trasmette una caratteristica molto particolare e produce una sensazione "vellutata" al palato.

### HOW DO I DRINK IT?

Il Pisco Mosto Verde dà una freschezza unica a cocktail e long drink. Uno dei più popolari è il Pisco Punch: in un bicchiere highball colmo di ghiaccio aggiungere: 6 cl di Tabernero Pisco Mosto Verde, 3 cl acqua naturale, 2 cl di sciroppo di zucchero all'ananas, 2 cl di succo di lime, 2 cl polpa d'ananas.

### FOCUS

San Francisco fu la prima città nordamericana dove il pisco divenne popolare. Quando, nel 1853, Duncan Nicol aprì il saloon Bank Exchange & Billiard, aveva già il pisco in bottigliera e alcuni anni dopo venne creato proprio lì il celebre Pisco Punch - pisco, ananas, succo di lime, zucchero, gomma arabica, acqua -, che divenne il drink più popolare in città. Potrebbe essere che la sua fama sia dovuta al fatto che il cocktail veniva servito con due foglie di coca come decorazione. Ad ogni modo il Pisco Punch piacque così tanto, che fu dichiarato il cocktail ufficiale di San Francisco.

