

SPIRITS | PISCO

FONTANA PISCO ITALIA

FONTANA | PERU

70 cl / 40°

Category: Pisco

Raw material: Uva Italia

Fermentation: Native yeasts

Production method: Maceration

Box: No



WHY IT'S DIFFERENT

Fontana Italia è un pisco prodotto partendo da un vitigno di origine italiana, che si coltiva nelle zone di Moquegua e Tacna. La fermentazione naturale senza lieviti aggiunti dura tra 5 e 10 giorni. La macerazione sulle bucce è di 48 ore. La distillazione avviene in tre alambicchi di rame da 300 e 400 litri. Il distillato esce dall'alambicco a 41-43% ABV e viene lasciato riposare per due anni in tini d'acciaio inossidabile, quindi imbottigliato a still proof.

HOW DO I DRINK IT?

È ideale per in un Pisco Punch, drink ufficiale di San Francisco: 6 cl Pisco Puro, 3 cl acqua naturale, 2 cl sciroppo di zucchero all'ananas, 2 cl succo di Lime, 2 cl polpa d'ananas.

FOCUS

La famiglia Fontana è originaria di Genova. Emigra dopo la prima guerra mondiale, prima in Argentina poi a Tacna poi a Irequipa e alla fine si stabilisce a Lima, in Perù. Cesar Fontana, ingegnere, si appassiona al pisco e nel 2003 acquista un 'fundo' a sud di Lima, nella valle de Mala. Nel 2005 installa il primo piccolo alambicco di rame per produrre il Pisco. La proprietà è di 15 ettari, 8 coltivati a vigneto. Quebranta Italia, Torrontel e Moscatel sono le varietà utilizzate. Il figlio Jesko, anche lui ingegnere, inizia nel 2016 a trasformare l'hobby di famiglia in un'attività commerciale, con l'obiettivo di diventare il miglior produttore di Pisco peruviano.

