

FERMENTATI | SIDRO

## DROUIN POIRE (SIDRO DI PERE NON PASTORIZZATO)

DROUIN | FRANCE

**75 cl / 4°**

**Category:** Sidro

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Fermentation

**Box:** Yes



### WHY IT'S DIFFERENT

il Drouin Poiré è un sidro prodotto da 100% pere, frutti di alberi spesso pluricentenari che sono stati piantati ai margini dei meleti per proteggerli dal vento. Le pere sono frutti molto delicati e non appena cadono dagli alberi devono essere frantumate rapidamente. Dopo la pressatura soffice, il succo fermenta beneficiando del clima invernale. Il sidro di pere verrà quindi imbottigliato per l'ultima fase, dove si arricchirà dell'effervescenza naturale data dalla fermentazione in bottiglia. Vista la delicatezza del frutto, è sempre molto complesso ottenere un Poiré di grande qualità.

### HOW DO I DRINK IT?

Si può bere servito in un bicchiere da vino come un qualsiasi vino frizzante o spumante. È altrettanto piacevole e complesso, si può consumare all'aperitivo ma anche abbinato a diversi tipi di piatti. Libertà totale per i sommelier, come anche per i bartenders che lo utilizzano in miscelazione.

