

DISTILLATI | CALVADOS

DROUIN BLANCHE DE NORMANDIE RELEASE 2017

DROUIN | FRANCIA

70 cl / 40°

Tipologia: Acquavite

Materia prima: Mele

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Alambicco Charentais

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Per la produzione di Drouin La Blanche vengono usate più di 30 antiche varietà di mele da Sidro del Pays D'auge, da agricoltura biologica, portate a maturazione fra i mesi di settembre e dicembre. I frutti vengono pressati lentamente per preservarne intatte fragranza e acidità, con la stessa delicatezza riservata alle uve dello champagne. La fermentazione è naturale, attivata da una flora di lieviti indigeni della distilleria Drouin, e dura almeno 5 mesi in tini di acciaio inox. Il sidro ottenuto viene distillato in un alambicco di rame in stile Charentais. Come dice il nome "La Blanche" il distillato non viene invecchiato ma imbottigliato bianco come voleva la tradizione antica del Calvados, prima del disciplinare dell'AOC.

COME LO BEVO

La Blanche si consuma liscia o con abbondante ghiaccio, come aperitivo o digestivo ma anche in abbinamento a piatti di pesce crudo. È la base perfetta per ogni tipo di twist di cocktails classici o per dare libero sfogo alla creatività dei bartenders.

FOCUS

Le mele da Sidro utilizzate nella produzione dei Calvados Drouin sono di circa 30 varietà differenti raccolte dai 2 meleti di famiglia nei comuni di Gonneville-sur-Honfleur e Coudray-Rabut. Le 30 varietà appartengono a diverse famiglie, per il 20% sono mele amare-acide, 50% dolci-amare, 20% dolci e 10% acide. I meleti vengono allevati seguendo i metodi dell'agricoltura biologica, con il grande contributo della fertilizzazione naturale effettuata dalle mucche da latte. La Normandia è conosciuta per il Calvados ma anche per i suoi grandissimi formaggi come il Camembert, il Livarot, il Pont L'évêque e il Neufchâtel. Le mucche pascolano felici nei meleti brucando l'erba e le mele che cadono dagli alberi. Gli alberi vengono mantenuti ad alto fusto proprio per agevolare il loro passaggio, evitando che facciano scorpacciate delle mele che serviranno per la produzione del Calvados.

