

DISTILLATI | CALVADOS

DROUIN AOC SELECTION

DROUIN | FRANCIA

70 cl / 40°

Tipologia: Calvados

Materia prima: Mele e pere

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione in column Still

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Drouin Selection è un Calvados AOC dal profilo aromatico molto leggero, ideale per la miscelazione e per una beva liscia molto facile. Per la sua produzione si segue il disciplinare del Calvados AOC - il resto della produzione di Drouin fa capo al disciplinare restrittivo del Calvados Pays D'auge -, simile a quello del Calvados Domfrontais. Selection è prodotto a partire dal 60/70% di mele delle 30 varietà da Sidro e un 30/40% di pere, che conferiscono un piacevolissima nota fruttata. L'invecchiamento dura al massimo 2 anni, per mantenere tutta la freschezza del frutto.

COME LO BEVO

Ottimo fine pasto liscio, con ghiaccio o servito ghiacciato. Vi si possono aromatizzare sale ma soprattutto dolci. Ottimo anche in cocktail classici, in particolare gli highball.

FOCUS

Alla Douin viene dedicata particolare cura alle mele. Dopo il raccolto vengono portate alla perfetta maturazione, poi lavate accuratamente, scelte con attenzione e lasciate riposare prima della pressatura, al fine di avere la perfetta concentrazione di tannini, che dopo questo periodo rimangono molto meno amari. Le mele vengono poi passate a una pressa pneumatica che imprime un livello di forza simile a quella richiesta per lo champagne. Le rese sono minori rispetto alla media, intorno al 65%, ma di contro il succo ottenuto è molto fresco e fragrante, e soprattutto poco astringente e acre.

