

DISTILLATI | CALVADOS

DROUIN PAYS D'AUGE XO

DROUIN | FRANCIA

70 cl / 40°

Tipologia: Calvados

Materia prima: Mele

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Alambicco Charentais

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

I sidri per la distillazione del Calvados XO sono fra i più maturi che sostano nei tini di acciaio anche fino al mese di giugno dell'anno successivo alla raccolta. Sono fermentati ricchi, fruttati e complessi, ideali per produrre distillati da lungo invecchiamento. La distillazione avviene nel tradizionale alambicco Charentais in rame, segue l'invecchiamento in barriques che hanno contenuto in precedenza vino, ma anche in alcune antiche botti utilizzate per l'invecchiamento di vini fortificati come sherry e porto, e legni già utilizzati per l'invecchiamento del cognac, che aggiungono grande complessità e morbidezza.

COME LO BEVO

Da degustare rigorosamente liscio.

FOCUS

Potremmo definire il Pays D'auge il grand Cru dell'appellation Calvados, con regole molto strette. Il Calvados XO nasce come tutti i calvados Drouin: raccolta delle 30 varietà di mele acide, dolci, amare-acide e amare-dolci, e raggiungimento della maturazione, pressatura soffice in stile champagne, con rendimenti ridotti al 65% per preservare il massimo della fragranza e della freschezza del succo, fermentazioni spontanee con i lieviti indigeni. La fermentazione spontanea è il modo migliore per avere il massimo della tipicità della materia prima, e di un raccolto in particolare, ma le variabili aumentano proprio per questo motivo. Infatti ogni sidro, essendo diverso dagli altri, richiederà una particolare attenzione e sensibilità al momento della distillazione.

