

DISTILLATI | PISCO

TABERNERO ITALIA

TABERNERO | PERÙ



70 cl / 40°

Tipologia: Pisco

Materia prima: Uva aromatica Italia

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Taberbero Italia è un pisco puro aromatico, prodotto con uva aromatica Italia. L'uva viene convertita in mosto attraverso una pressatura. La fermentazione avviene grazie ai lieviti naturali. Il processo può durare da 7 a 14 giorni, quindi il succo viene portato negli alambicchi di rame per avviare l'effettivo processo di distillazione. Il riposo è l'ultimo passo prima dell'imbottigliamento. Poiché il distillato fresco è abbastanza grezzo e aggressivo, il tempo lo renderà più soave e raffinato. Solitamente il tempo minimo di maturazione è di 3 mesi. Il pisco aromatico apporta una gamma di aromi di fiori e frutta, con una struttura aromatica complessa.

COME LO BEVO

Si può utilizzare nella preparazione di cocktail e long drink alla frutta. Trova il suo impiego ideale nel Chilcano: in un bicchiere da long drink colmo di ghiaccio aggiungere: 6 cl di Pisco Taberbero Italia, 1,5 cl succo di Lime fresco, 2/3 dash Amargo Chunchu, colmare con ginger ale.

FOCUS

L'origine del cocktail Chilcano sembra sia da collegare con l'arrivo degli emigranti italiani in Perù negli anni '20 del secolo scorso. La maggior parte degli italiani che arrivavano in Perù in quel periodo provenivano dal nord Italia e quindi erano abituali bevitori di grappa, e a quanto pare crearono il "Buongiorno" un cocktail a base del loro distillato preferito con l'aggiunta di succo di lime e ginger ale, non essendo però la grappa di facile reperibilità, presto trovarono nel Pisco il sostituto naturale.

