



BRANDS | PISCO

TABERNERO

BY VELIER

La nostra collaborazione con Tabernero nasce dopo le nostre ricerche sul pisco. Abbiamo trovato queste acqueviti dopo due anni di una ricerca condotta sul campo insieme alla nostra guida Federico Solari, della famiglia Solari, originari di Chiavari poi tornati in parte in Italia. Così abbiamo identificato Tabernero come nostro partner, realizzando un co-bottling, il che ci rende distributori di Tabernero in una "versione" Velier, per così dire. Siamo stati i primi in Italia a portare queste eccezionali selezioni, in una joint-venture con la famiglia Rotondo proprietaria delle Cantine Tabernero fondate nel 1897.

TABERNERO



STORIA

Nel 1897 viene fondata Bodegas y Viñedos Tabernerero nella valle del Chincha, nella provincia di Ica, a 200 km a sud di Lima, capitale del Perù. L'azienda viene acquisita nel 1930 dalla famiglia Rotondo, con una lunga tradizione e tecnica per la produzione di vin grazie alla loro esperienza di famiglia maturata in passato in Italia. La crescita è stata costante, realizzando un'infrastruttura con tecnologia pionieristica in Perù. Nel 1960 il governo militare espropria le terre di tutti gli imprenditori agricoli, interrompendo tutti gli sforzi e l'esperienza acquisita in oltre 70 anni di esperienza. Fortunatamente nel 1979 Alla fine del governo militare, inizia un lungo processo di ricostruzione che inizia con l'acquisizione di terreni per i suoi vigneti, l'espansione delle infrastrutture e della tecnologia Bodega in base alle nuove esigenze del mercato.

METODO DI PRODUZIONE

Il pisco ha la sua origine in Perù dove viene ancora prodotto secondo metodi artigianali seguendo protocolli severissimi che prevedono, tra i punti fondamentali: fermentazioni naturali con lieviti indigeni dei mosti d'uva, distillazioni in alambicchi di rame e imbottigliamento a pieno grado d'uscita d'alambicco. Tabernerero mosto puro Italia è distillato della sola varietà di uva aromatica Italia che non ha completato il processo di fermentazione; Tabernerero pisco Quebranta è ottenuto esclusivamente con uva non aromatica Quebranta; Tabernerero pisco Acholado è un blend di diverse varietà di uva; Tabernerero pisco mosto verde è ottenuto dalla distillazione di mosto d'uva parzialmente fermentato ossia prima che tutto lo zucchero sia trasformato in alcool.

Nazione: Perù

Fondazione: 1897

Distribuito da Velier dal: 2015

Sito web: www.tabernerero.com



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Tabernero
**TABERNERO
ACHOLADO**

70 cl / 40°



Tabernero
TABERNERO ITALIA

70 cl / 40°



Tabernero
**TABERNERO MOSTO
VERDE ITALIA**

70 cl / 40°



Tabernero
**TABERNERO
QUEBRANTA PISCO**

70 cl / 40°

