

DISTILLATI | PISCO

## FONTANA PISCO QUEBRANTA

FONTANA | PERÙ

**70 cl / 40°**

**Tipologia:** Pisco

**Materia prima:** Uva Quebranta

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Macerazione

**Astuccio:** No



### PERCHÉ È DIFFERENTE

La varietà Quebranta è la regina dell'uva pisqueira. Ha un alto rendimento, che si traduce in una maggiore quantità di Pisco. Per produrre il pisco Fontana Quebranta non vengono usati erbicidi, pesticidi, né fungicidi. Si adopera solo lo zolfo naturale in modo preventivo e, in casi eccezionali, un fungicida autorizzato dalla FDA per l'esportazione di uva da tavola. La fermentazione è naturale senza lieviti aggiunti e dura tra i 5 e i 10 giorni. La macerazione sulle bucce è di 48 ore. La distillazione è effettuata in tre alambicchi di rame da 300 e 400 litri. Il distillato esce dall'alambicco a 41-43% ABV e viene lasciato riposare per due anni in tini d'acciaio inossidabile. Quindi viene imbottigliato a still proof, senza alcuna aggiunta, né di acqua, né di zuccheri.

### COME LO BEVO

Il Pisco Fontana Quebranta è il più indicato nella preparazione del più classico dei cocktail peruviani: il Pisco Sour, con limone, zucchero, bianco d'uovo e bitter.

### FOCUS

La famiglia Fontana è originaria di Genova. Emigra dopo la prima guerra mondiale, prima in Argentina poi a Tacna poi a Irequipa e alla fine si stabilisce a Lima, in Perù. Cesar Fontana, ingegnere, si appassiona al pisco e nel 2003 acquista un 'fundo' a sud di Lima, nella valle de Mala. Nel 2005 installa il primo piccolo alambicco di rame per produrre il Pisco. La proprietà è di 15 ettari, 8 coltivati a vigneto. Quebranta Italia, Torrontel e Moscatel sono le varietà utilizzate. Il figlio Jesko, anche lui ingegnere, inizia nel 2016 a trasformare l'hobby di famiglia in un'attività commerciale, con l'obiettivo di diventare il miglior produttore di Pisco peruviano.

