

DISTILLATI | PISCO

FONTANA ITALIA MOSTO VERDE

FONTANA | PERÙ



70 cl / 40°

Tipologia: Pisco

Materia prima: Uva Italia Aromatica

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Fontana Italia Mosto Verde è un pisco diverso dagli altri, a causa del suo processo di distillazione. Per preparare il Mosto Verde, il processo di fermentazione viene interrotto e quindi il succo viene distillato. La distillazione effettuata quando nel succo è ancora presente dello zucchero crea un prodotto vellutato e liscio al palato. Il mosto verde è un pisco sottile, elegante, fine e con molto corpo, di solito realizzato con uva Quebranta o Italia, ma in realtà è possibile utilizzare qualsiasi varietà. Il riposo è l'ultimo passo prima dell'imbottigliamento. Il tempo definisce il suo carattere, in quanto il distillato di Pisco fresco è abbastanza grezzo e aggressivo. Solitamente il tempo minimo di maturazione è di 3 mesi.

COME LO BEVO

Da usare per la creazione del cocktail classico El Capitán, un'interpretazione del Manhattan, e dunque con il vermouth, utilizzando però il Pisco invece del whisky. Il nome, secondo la leggenda, deriva da capitani militari che andando a cavallo in un altipiano vicino a Puno chiesero un drink a base di pisco e vermouth.

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.

