

DISTILLATI | PISCO

## FONTANA MOSCATEL MOSTO VERDE

FONTANA | PERÙ



**70 cl / 40°**

**Tipologia:** Pisco

**Materia prima:** Uva Aromatica Moscatel

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Macerazione

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Fontana Moscatel 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

Per la sua freschezza il Pisco Fontana Italia Mosto Verde può essere utilizzato nella preparazione di cocktail a base di frutta tropicale con zucchero e lime per esaltarne la sua caratteristica peculiare.

### 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.

