

DISTILLATI | PISCO

FONTANA TORONTEL MOSTO VERDE

FONTANA | PERÙ



70 cl / 40°

Tipologia: Pisco

Materia prima: Uva aromatica Torontel

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Fontana Torontel 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

Ottimo in una cremolata, la versione frozen alla frutta, impiegando il Pisco al posto del rum in un Daiquiri. Si sposa bene con ogni frutto tropicale.

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.

