

Maison Kalder

L'EXTRA BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Normandie - Demeter

Zona produttiva Normandia

Materia prima Mele, varietà tardive di dicembre: Noël des Champs e Damelot

Tipologia del terreno Scisto.

Sistema di allevamento Alberi ad alto fusto.

Produzione Lunga maturazione dei frutti nei pallox per 4 settimane. I frutti vengono pressati insieme. Pressatura verticale lenta. Fermentazione lenta senza aggiunta di lieviti o di zolfo. Travasi effettuati secondo il calendario lunare. Nessuna filtrazione. Imbottigliamento per gravità.

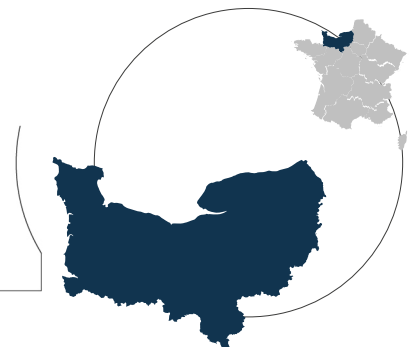
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore aranciato brillante.

Profumo Al naso emergono note di agrumi e arance sanguigne.

Sapore Al palato una piacevole nota amara accompagna la sua fine effervescenza.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni bianche in salsa, pesce grasso, crostacei e formaggi.



SAINTE-MARIE-DU-BOIS / NORMANDIE

KALDER

 ANNO DI FONDAZIONE | 2021

 ENOLOGO ALEXANDER SIDORENKO

 MATERIA PRIMA | 30 VARIETÀ DI MELE E 10 VARIETÀ DI PERE

