

Maison Kalder

RUE DES 4

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Normandie - Demeter

Zona produttiva Normandia

Materia prima Mele, varietà tardive di novembre

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.

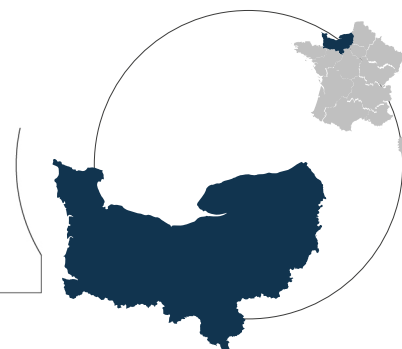
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore aranciato brillante con bollicine molto fini.

Profumo Al naso emergono note fruttate di agrumi.

Sapore Al palato emerge una bella acidità.

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

