



CIDRE BRUT

Cidre Brut de Normandie

Comte Louis de Lauriston

Il Sidro Brut di Normandia Comte Louis de Lauriston è elaborato a partire da numerose varietà di mele da sidro (sono abitualmente utilizzate oltre 50 varietà). Le mele amare formano la struttura e il corpo del sidro, le varietà dolci forniscono i loro aromi, mentre le mele acidule aggiungono finezza e freschezza.

Le mele giunte a maturità sono frantumate prima di essere torchiate per estrarne il succo che fermenta fino a raggiungere una gradazione alcolica leggermente superiore al 4%. Durante la fermentazione, il controllo costante della temperatura ed i successivi travasi permettono di mantenere una fermentazione lenta e aromatica. Il sidro viene successivamente imbottigliato sotto pressione.

Il Sidro Comte Louis de Lauriston è una bevanda leggera, fruttata e rinfrescante. Si apprezza da solo, ma anche durante il pasto per accompagnare terrine, pesci, carni bianche o ancora un dessert alla mela.

Si serve fresco (8°C) in un bel bicchiere da vino.

