

AZIENDA AGRICOLA
BORGOGNO
◆ RIVATA ◆

Sidré

Il Sidré è una bevanda frizzante, secca e con basso contenuto alcolico. Il colore è intenso, giallo paglierino con riflessi dorati. L'aroma è fruttato e il gusto è fresco e piacevole. Il basso grado alcolico e la spiccata effervescenza fanno del Sidré un prodotto molto apprezzato dal palato femminile. Ideale come aperitivo, è adatto anche per accompagnare antipasti e piatti semplici a base di pesce, carni bianche o verdure. Ottimo come drink per una serata in discoteca o lounge bar, si abbina bene anche alla pizza.



Informazioni di base

Nome del prodotto: Sidro di pere
Sidré

Denominazione: pera madermassa
di Guarene e del Roero

Colore: bianco con riflessi dorati

Tipologia: effervescente

Paese/Regione: Guarene

Alcool svolto: 8

Zucchero residuo: 10 gr/litro

Numero di bottiglie prodotte: 2.500

Vinificazione

Metodo: le pere mature vengono spremute. Il succo viene fatto fermentare due volte per preservare gli aromi e raggiungere il giusto grado di effervescenza. Il riposo in cantina dona al Sidré un sapore unico ed inimitabile.

Temperatura: 14 °C

Durata: 15 giorni

Malolattica: non svolta

Affinamento: 3 mesi in vasca

Frutteto

Tipologia: pera madermassa

Terreno: medio impasto

Esposizione: pianeggiante

Metodo di Allevamento: spalliera

Anno d'impianto: 2000

Tipo di vendemmia: manuale in bis

Geolocalizzazione: Guarene

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 600 gr

Data imbottigliamento: 03/2016

Tipo di bottiglia: spumante Collio

Tipo di turacciolo: a fungo con gabbietta

Materiale del turacciolo: sughero