

# SIDRO



Era un meraviglioso giorno di inizio estate quando siamo riusciti ad isolare un ceppo di lievito unico ed inimitabile. La nostra fermentazione spontanea di ciliegia ha deciso di regalarci questo fantastico elemento: un lievito speciale originato dalla frutta ma sviluppato su birra che lavora benissimo inoculato sul succo di mela.

La scelta delle mele da impiegare racconta un'avventura a se stante supportata dai nostri amici Agricoltori. La scelta è ricaduta su un blend di diverse qualità che creano la base perfetta per il nostro lievito.

Da ingredienti così speciali è nato il nostro SIDRO che non poteva non essere altrettanto speciale.

La freschezza e la leggera bollicina rendono unico e piacevolissimo questo modo di "bersi una mela"

**NOME:** SIDRO

**STILE:** SIDRO DI MELA

**FERMENTAZIONE:** ALTA

**GRADO ALCOLICO:** 4.8% VOL