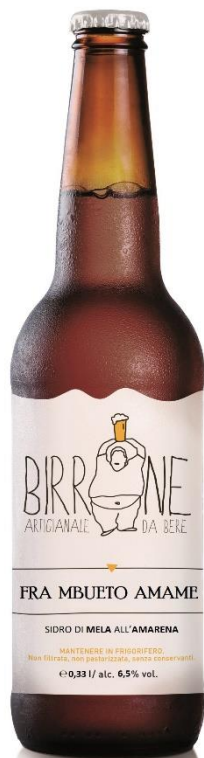


FRA MBUETO AMAME

SIDRO DI MELA ALL'AMARENA



Dolci ricordi di fine estate di tanti anni fa quando i **pergolati** delle case di campagna erano fatti di **uva fragola** e bastava allungare una mano per potersi **appagare** di quel **piacere semplice** che scaturiva da quell'acino **dolce e profumato**. Ma ancor di più il ricordo va al **vino** fatto con quell'uva. Un vino leggero, **fatto in casa**, che andava bevuto giovane, prima dell'arrivo dell'estate successiva. I suoi **profumi** e il **poco alcool** lo rendevano una bevanda **perfetta**. **Immaneabile** nelle tavole delle nostre zone. Si chiamava frambueto. E ad un certo punto non è più stato possibile produrlo.

E il nome del nostro **FRA MBUETO AMAME** vuole essere **evocativo** e **provocatorio**. Il vino frambuo non si può più produrre ma il nostro **SIDRO alle amarene** lo ricorda molto nei profumi e nella bassa gradazione. Il finale asciutto aiuta inoltre la **facilità di beva**. E la **provocazione** diventa **trasgressione** quando ci si accorge quanto bene si accoppiano le **AMArene** con le **MEle**. Corre immediatamente il pensiero al fratricello dal nome antico che **viene desiderato** dalle **amarene** e dalle **mele** che si **amano** a loro volta.

FRA MBUETO AMAME.

NOME: FRA MBUETO AMAME

STILE: SIDRO DI MELA ALL'AMARENA

FERMENTAZIONE: ALTA

GRADO ALCOLICO: 6,5%