

# SIDRO SOUR



*Sidro prodotto con mele altoatesine di alta montagna e aggiunta di more e lamponi.*

# SIDRO CON LAMPONI E MIRTILLI

SOUR

Fermentato di mele di alta montagna ottenuto dal pregiato succo di Kohl con aggiunta di lamponi e mirtilli.

Il nostro sidro viene prodotto con una fermentazione spontanea in botte senza inoculo di lieviti. L'aggiunta della frutta aiuta ad ottenere una maggiore complessità organolettica e ricchezza microbiologica.

Al naso è netto il richiamo della frutta in particolare delle mele. La maturazione in botti di legno permette ai microorganismi di aggiungere complessità al nostro sidro, con un finale secco e leggermente aspro.

Il suo carattere estivo lo porta a essere un'ottimo aperitivo e molto versatile negli abbinamenti.

**Stile: Sidro**

**Alcol: 7,3%**

Plato: 12

Formato: Bottiglia 33cl

**Ingredienti:** Succo di mela, mirtilli, lamponi.

Disponibilità: Stagionale

**MONPIÈR**  
DE GHERDÈINA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL GARDENA  
HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS GRÖDEN  
CRAFT BEER FROM THE DOLOMITES

Tel: +39 342 674132 2

Email: [info@monpier-gherdeina.it](mailto:info@monpier-gherdeina.it)

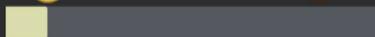
Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

## SCHEDA ORGANOLETTICA

COLOR



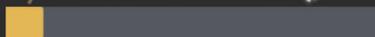
PALE → DARK



BODY



SESSION → STRONG



FERMENTATION



CLASSIC → WILD

