



CALVADOS 15 ANS D'AGE

Appellation Calvados Contrôlée

ZONA DI PRODUZIONE

Normandia

FRUTTA

100% mele

PROCESSO PRODUTTIVO

Il Calvados è un'acquavite distillata dal sidro ottenuto da mele e pere coltivate nella regione della Normandia, sita sulla costa atlantica della Francia nord-occidentale. La produzione del Calvados si concentra principalmente in questa regione, anche se altre aree della Normandia, della Bretagna e dell'entroterra del Pays de la Loire possono produrre questa bevanda tradizionale. Esistono due varianti regionali del Calvados: il Calvados Pays d'Auge, che è sottoposto a rigorose norme di produzione per garantire la qualità, e il Calvados Domfrontais, che contiene una maggiore concentrazione di pere. Questo brandy di mele può essere prodotto utilizzando solo mele o una combinazione di mele e pere. La legge riconosce 177 diverse varietà di mele e pere che possono essere utilizzate per la produzione del Calvados, le quali hanno caratteristiche uniche con livelli elevati di composti fenolici e bassi livelli di acidità. La distillazione del succo avviene almeno quattro settimane dopo la spremitura dei frutti. Le diverse varianti di Calvados utilizzano metodi di distillazione differenti, tra cui la singola distillazione in un alambicco a colonna o la doppia distillazione utilizzando alambicchi à repasse in stile Charentais.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel massimo rispetto della tradizione, soltanto le migliori mele vengono pressate nella caratteristica ed antica pressa verticale. Il succo è successivamente travasato in botti di rovere, dove avverrà la fermentazione naturale. Una volta terminata la fermentazione, il sidro viene affinato in tini o grosse botti da sidro. Dopo alcuni mesi, il sidro è pronto per essere distillato due volte nell'alambicco a ripasso. L'acquavite viene quindi riposta in piccole botti di rovere per affinarsi. Gli anni indicati in etichetta si riferiscono agli anni di invecchiamento del calvados più giovane che compone il prodotto. Di colore ambrato, rivela aromi di anacardi, mandorle e pere al naso. La bocca è cremosa, morbida, con una nota finale leggermente pepata. Un calvados equilibrato e di bella persistenza, fine e morbido. Si abbina magnificamente a un bel quadratino di cioccolato e a un bel sigaro.

