



CALVADOS SELECTION

Appellation Cavados Contrôlée

ZONA DI PRODUZIONE

Normandia

FRUTTA

70% mele 30% pere

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

È un liquore distillato da sidro ottenuto da mele e pere, che vengono raccolte in settembre. Viene affinato in botti di rovere, che conferiscono aromi più complessi. Le botti, utilizzate precedentemente per affinare lo sherry e il porto, contribuiscono a un colore più fine e una maggiore ricchezza aromatica. Il Calvados di Domfrontais può essere gustato giovane e viene proposto come entrée.

