



MAISON KALDER

Schede tecniche

KALDER

Maison Kalder

RUE DES 4

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Normandie - Demeter

Zona produttiva Normandia

Materia prima Mele, varietà tardive di novembre

Tipologia del terreno Scisto.

Sistema di allevamento Alberi ad alto fusto.

Produzione Lunga maturazione dei frutti nei pallox per 4 settimane. I frutti vengono pressati insieme. Pressatura verticale lenta. Fermentazione lenta senza aggiunta di lieviti o di zolfo. Travasi effettuati secondo il calendario lunare. Nessuna filtrazione. Imbottigliamento per gravità.

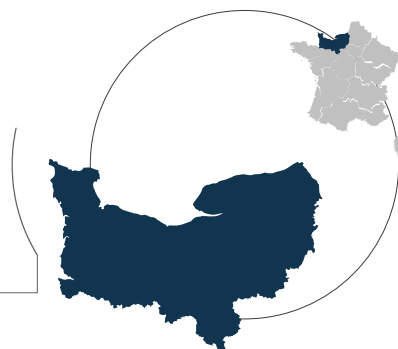
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore aranciato brillante con bollicine molto fini.

Profumo Al naso emergono note fruttate di agrumi.

Sapore Al palato emerge una bella acidità.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni bianche in salsa, pesce grasso, crostacei e formaggi.



SAINTE-MARIE-DU-BOIS / NORMANDIE

KALDER



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



ENOLOGO ALEXANDER SIDORENKO



MATERIA PRIMA | 30 VARIETÀ DI
MELE E 10 VARIETÀ DI PERE



Maison Kalder

L'EXTRA BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Normandie - Demeter

Zona produttiva Normandia

Materia prima Mele, varietà tardive di dicembre: Noël des Champs e Damelot

Tipologia del terreno Scisto.

Sistema di allevamento Alberi ad alto fusto.

Produzione Lunga maturazione dei frutti nei pallox per 4 settimane. I frutti vengono pressati insieme. Pressatura verticale lenta. Fermentazione lenta senza aggiunta di lieviti o di zolfo. Travasi effettuati secondo il calendario lunare. Nessuna filtrazione. Imbottigliamento per gravità.

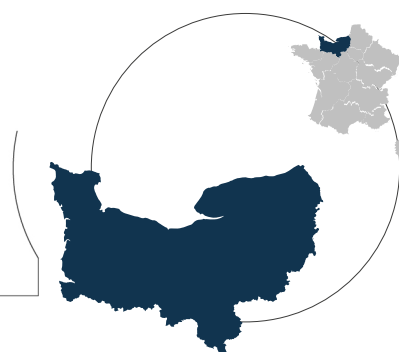
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore aranciato brillante.

Profumo Al naso emergono note di agrumi e arance sanguigne.

Sapore Al palato una piacevole nota amara accompagna la sua fine effervescenza.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni bianche in salsa, pesce grasso, crostacei e formaggi.



SAINTE-MARIE-DU-BOIS / NORMANDIE

KALDER



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



ENOLOGO ALEXANDER SIDORENKO



MATERIA PRIMA | 30 VARIETÀ DI MELE E 10 VARIETÀ DI PERE



Maison Kalder

LENA

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Domfront Poiré Brut

Zona produttiva Domfrontais

Materia prima Pere 50% Plant de Blanc, 25% Fossey, 25% De Cloche

Tipologia del terreno Scisto.

Sistema di allevamento Alberi ad alto fusto.

Produzione Lunga maturazione dei frutti a terra. Ogni varietà viene raccolta e vinificata separatamente, poi assemblata a metà fermentazione. Pressatura verticale lenta. Fermentazione lenta senza aggiunta di lieviti o di zolfo. Travasi effettuati secondo il calendario lunare. Nessuna filtrazione. Imbottigliamento per gravità.

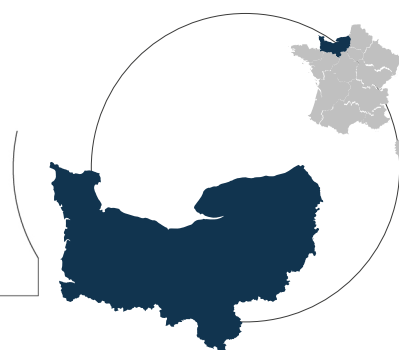
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro con bollicine fini.

Profumo Al naso spiccano note fruttate di pere.

Sapore Al palato è succoso, con una leggera dolcezza.

Abbinamenti Si abbina al meglio con amuse-buche, cucina asiatica e dessert.



SAINT-MARIE-DU-BOIS / NORMANDIE

KALDER



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



ENOLOGO ALEXANDER SIDORENKO



MATERIA PRIMA | 30 VARIETÀ DI
MELE E 10 VARIETÀ DI PERE

