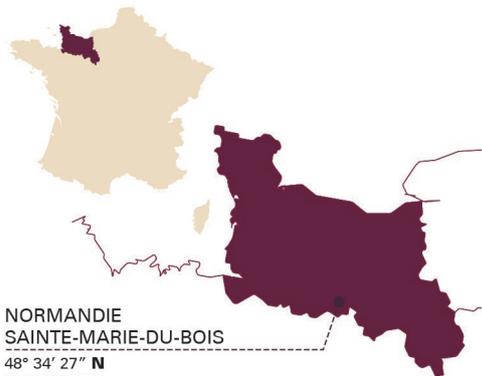


# KALDER

## L'EXTRA BRUT

### SAINTE-MARIE-DU-BOIS / NORMANDIA

Maison Kalder è una giovane realtà nel cuore della Normandia fondata da Alexandre Sidorenko, enologo e agronomo che ha deciso di puntare sul sidro attraverso una filosofia ben precisa. Negli 11 ettari sono coltivati solo alberi ad alto fusto con la densità di 1000 alberi, divisi in 700 meli e 300 peri. Queste piante danno vita a varietà ancestrali e tardive e affondano le radici in un pendio esposto a est, situato a 200 metri d'altezza su un suolo di scisto. Viene praticata un'agricoltura biologica e biodinamica, con bovini e pecore liberi di pascolare tra gli alberi. L'attenzione alla maturità ottimale dei frutti, che vengono raccolti a novembre o dicembre. Nei processi di vinificazione l'intervento è il minimo possibile: lieviti indigeni, nessuna filtrazione e imbottigliamenti seguendo il calendario lunare. I sidri di Maison Kalder hanno uno stile unico, vinoso e di buona struttura, con bollicine fini ed eleganti.



NORMANDIE  
SAINTE-MARIE-DU-BOIS  
48° 34' 27" N  
0° 29' 33" E



**ANNO DI FONDAZIONE**  
2021



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
11 Ha



**ENOLOGO**  
ALEXANDRE  
SIDORENKO



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
30,000-40,000



**MATERIA PRIMA**  
30 varietà di mele e 10 di pere



**TIPOLOGIA**  
Sidro Extra Brut – IGP Normandie



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Normandia



**MATERIA PRIMA**  
Mele varietà tardive di dicembre: Noël des Champs e Damelot



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Scisto



**METODO DI COLTIVAZIONE**  
Alberi ad alto fusto



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
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.



**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.

