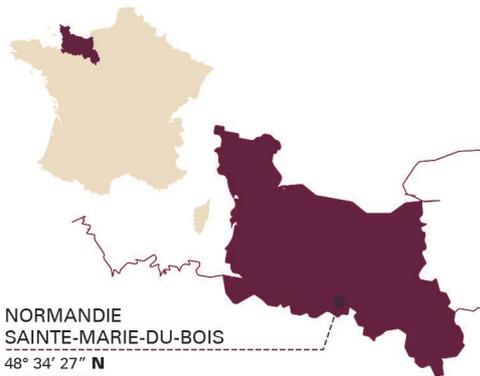


KALDER

RUE DES 4

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 Brut – IGP Normandie



ZONA DI PRODUZIONE
Normandia



MATERIA PRIMA
Mele varietà tardive di novembre



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 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.

