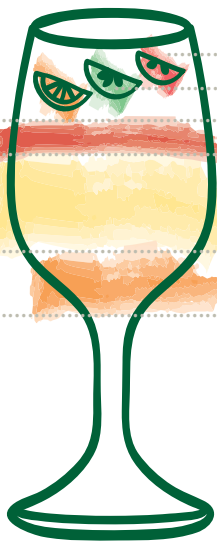


Cider Sangria

con vino bianco e calvados



Una mela affettata sottile o a pezzetti

Una pera affettata sottile o a pezzetti

Un arancio spremuto o a pezzetti

240 ml di Calvados

Una bottiglia di vino bianco

1 litro di sidro Magners Original

Dose per otto persone

Tipo di bicchiere
Preparazione

Calice da vino

Versare tutti gli ingredienti in un contenitore di dimensioni adeguate. Lasciare riposare per almeno quattro ore prima di servire.



SIDRO & CIDER

Il perlage della mela



SIDRO & CIDER

Il perlage della mela

Sidro: oltre il vino, più della birra

Il sidro nasce dalla fermentazione del succo di mela: la gradazione alcolica varia dal 2% all' 8%. Sebbene possa essere utilizzata qualsiasi mela, ne esiste una varietà specifica, la *cider apple*. I maggiori produttori sono Regno Unito, Irlanda, Stati Uniti e Canada.

Nel Regno Unito hanno sede le maggiori compagnie produttrici di sidro, con una produzione di circa 600 milioni di litri e risiede anche il maggior numero di consumatori affezionati.

Negli Stati Uniti e in Canada il sidro ha diversi nomi a seconda della gradazione alcolica: *apple juice*, *hard cider* e *apple wine*, un sidro a cui vengono aggiunti zuccheri o altra frutta per una seconda fermentazione che ne aumenta di molto la gradazione alcolica.

Il tipo di mela utilizzata per la produzione e il processo di lavorazione più o meno lungo producono sidri con caratteristiche diverse. Il sapore va dal *dry* allo *sweet* (secco o dolce), il colore varia dal giallo chiaro, all'arancio fino al bronzo e può essere torbido e ricco di sedimenti o chiaro e trasparente, come il *white cider*, un sidro quasi incolore ma con tasso alcolico abbastanza alto.

Scopri altri suggerimenti su:

www.sidroandcider.it

info@sidroandcider.it