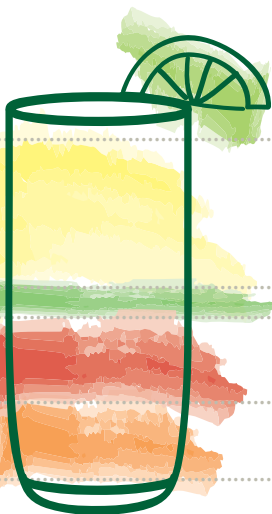


# Dark & Storming Cider

con rum e zenzero



Uno spicchio di limone

120 ml di birra allo zenzero

10 ml di succo di limone

60 ml di rum scuro

60 ml di sidro Magners Original

**Dose per una persona**

**Tipo di bicchiere**

Collins

**Preparazione**

Versare lentamente sidro, rum e succo di limone in un bicchiere con ghiaccio. Portare a livello con la birra allo zenzero. Guarnire con lo spicchio di limone. 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](http://www.sidroandcider.it)

[info@sidroandcider.it](mailto:info@sidroandcider.it)