

AB
SELEZIONE
ITALIAN SPIRITS



70cl - 28°

"CALVILLA" LIQUORE ALLA MELA

Liquore a base di mele della varietà "calvilla" lasciate a dialogare con un'acquavite di vino che ne ha estratto tutti gli aromi ed i profumi primari. Il nome potrebbe derivare da una cittadina ai confini tra Francia e Fiandre, nella Lorena, **Calleville**. La melicoltura piemontese ha una storia antica le cui tracce troviamo a partire dal Medioevo quando nei monasteri si coltivano e migliorano le varietà sopravvissute alle invasioni barbariche. Nel Settecento alcune varietà giungono in Piemonte nelle valli Pellice e Chisone portate da contadini provenienti dalla Francia. Le mele utilizzate, fanno parte dei Presidi Slow Food e provengono dalle Cascine della Cooperativa "Frutto Permessso" che le coltiva con sistemi biologici integrati.

"AB Selezione" con questo prodotto sostiene i Presidi Slow Food e gli Orti in Africa per il recupero e la valorizzazione dei prodotti locali per un'agricoltura "buona, pulita e giusta".

COLORE: tenue e lucente giallo paglierino.

PROFUMO: avvolgente presenza di mela matura, dolcemente profumata di cannella; sullo sfondo, soavi sentori di miele di tiglio, banana e fiori di glicine.

SAPORE: perfetta corrispondenza dolce della polpa di mela, fine, tenera, ad elevata succosità, in recondita armonia con la delicata ed elegante stoffa del brandy che ne costituisce la struttura.

A liqueur made from "calvilla" apples, left to mature with a brandy to extract all its primary aromas and flavours.

The name may come from a small village called **Calleville**, on the border between France and Flanders in Lorraine. Apple cultivation in Piedmont has a long history tracing back to the Middle Ages when the varieties that had survived the barbarian invasions were cultivated and improved in monasteries. In the eighteenth centuries, some varieties were brought by farmers from France into Piedmont, namely the Pellice and Chisone valleys. The apples used are part of the Slow Food Presidium and come from the "Cascine" (Estates) of the "Frutto Permessso" cooperative that grows them with integrated biological systems.

With this product, "AB Selezione" supports the Slow Food Presidium and the Vegetable Gardens in Africa, which is a project for the recovery and promotion of local products for "good, clean and fair" agriculture.

COLOUR: soft and bright straw yellow.

BOUQUET: pervasive notes of ripe apple, sweetly scented with cinnamon; in the background, gentle hints of linden honey, banana and wisteria blossoms.

FLAVOUR: perfect match of sweet, fine, tender and juicy apple pulp, in innermost harmony with the delicate and elegant texture of the brandy which conveys the structure.

Es handelt sich hier um einen Likör aus Äpfeln der Sorte „calvilla“, der mit einem Wein-Aquavit angesetzt wird, der alle primären Aromen und Düfte dieser Spirituose zum Ausdruck bringt. Der Name könnte auf **Calleville** zurückgeführt werden, einen kleinen Ort in der Lorraine an der Grenze zwischen Frankreich und der flämischen Region Belgiens. Der piemontesische Apfelanbau hat eine lange Geschichte, die bis auf das Mittelalter zurückgeht, als in den Klöstern jene Apfelsorten angebaut und verbessert wurden, die die Invasion der Barbaren überlebt hatten. Im 18. Jahrhundert brachten französische Bauern einige Sorten in den Piemont, und zwar in das Val Pellice und Val Chisone. Die verwendeten Äpfel gehören zu den Slow-Food-Präsidiem und stammen aus den Höfen der Cooperativa „Frutto Permessso“, wo sie mit integrierten biologischen Methoden angebaut werden.

„AB Selezione“ unterstützt mit diesem Produkt die Slow-Food-Präsidiem und Gemüsegärten in Afrika für die Rückgewinnung und Aufwertung von lokalen Erzeugnissen im Zeichen einer „guten, reinen und fairen“ Landwirtschaft.

FARBE: zartes und leuchtendes Strohgelb.

DUFT: einhüllende und ausgeprägte Noten von reifen Äpfeln, mit zartem Duft nach Zimt; sowie lieblichen Tönen von Lindenhonig, Bananen und Glyzinien im Hintergrund.

GESCHMACK: Der feine, zarte und saftige Geschmack von Äpfeln ist harmonisch eingebunden in die delikate und elegante, strukturbildende Textur des Brandys.