

IDROMELE

Mead



L'idromele, popolarmente conosciuto come “vino di miele”, è la più antica bevanda alcolica prodotta dall'uomo. Prima del vino o della birra.

Etimologicamente “idromèle” deriva da una parola composta greca e latina (greco :idor=acqua e latino mel, mellis=miele).

Per ottenerlo si deve unire acqua, miele ed aromi naturali ed aspettare con pazienza che inizi la fermentazione e gli zuccheri si trasformino in alcool. Il risultato è una bevanda unica, dolce con interessanti note ossidate, che rivela sommessamente l'aroma del miele che l'ha generato.

Mead or hydromel, popularly known as “honey wine”, is the oldest alcoholic beverage produced by man – before wine or beer.

Etymologically “hydromel” derives from a Greek and Latin compound word (Greek: idor = water and Latin mel, mellis = honey).

To produce it you must put together water, honey and natural flavours and wait patiently for fermentation to start and the sugars to turn into alcohol. The result is a unique, sweet drink with interesting oxidized notes, which softly reveals the aroma of the honey that generated it.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

Acqua, miele, aromi naturali (senza aggiunta di alcool) / *Water, honey, natural flavours (without the addition of alcohol)*

TENORE ALCOLICO / ALCOHOL CONTENT: 14% vol

COSERVAZIONE / STORAGE:

Ambiente fresco a temperatura costante / *Store in a cool place at constant temperature*

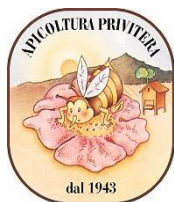
ABBINAMENTI / PAIRINGS:

Ideale da gustare a temperatura ambiente dopo i pasti per favorire la digestione, ed ottimo se servito freddo per accompagnare i dessert

Ideal at room temperature after meals to promote digestion, and excellent if served cold to accompany desserts

NOTE / NOTE:

Non contiene solfiti aggiunti / *It does not contain added sulphates*



APICOLTURA NOMADE PRIVITERA
dal 1943

Via Nino Martoglio, 33 – 95030 Gravina di Catania (CT) – Sicily, Italy
tel. +39 095 411965 / e-mail: cantineprivitera@virgilio.it / www.cantineprivitera.com