

Nom	N°2 Betterave blanche, gingembre, piment de la Jamaïque
Producteur	Feral
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, acidité bien intégrée
Cépages	-

Description

Le mot Feral signifie sauvage, indompté — en particulier un animal ou une plante domestiqué qui est retourné à l'état sauvage. Ainsi, Feral est avant tout une communauté de personnes qui n'ont pas peur de quitter les sentiers battus pour s'aventurer vers des territoires inexplorés, osant remettre en question le statu quo et acceptant une certaine part d'inconfort comme faisant partie de la liberté.

La base de leurs produits sont des ingrédients simples et oubliés, comme les betteraves biologiques. Grâce à la fermentation lactique et à l'infusion de racines, d'épices et de bois, ils retrouvent une nouvelle dignité et donnent naissance à une expérience gustative inédite.

La boisson finale est complexe, épicée, persistante et multidimensionnelle. Elle n'est ni sucrée ni pétillante comme la plupart des boissons sans alcool. Et ce n'est pas un kombucha de plus. C'est quelque chose de nouveau, qui se marie parfaitement avec la cuisine pour une expérience plus exploratoire.

Sa légère acidité, développée naturellement par les micro-organismes sélectionnés lors de la fermentation, la rend particulièrement adaptée aux accords mets-boissons, un peu à la manière du vin. Feral est une proposition nouvelle qui accompagne parfaitement tous les plats et invite à un véritable voyage gustatif à chaque repas.

Le N.2 est une boisson complexe, épicée et persistante, avec une belle profondeur aromatique et très peu de sucrosité. La fermentation lactique apporte une acidité naturelle et une belle tension, tandis que le gingembre apporte fraîcheur et vivacité. Le piment de la Jamaïque développe des notes chaudes et épicées rappelant le clou de girofle et la cannelle, tandis que les baies de genièvre ajoutent une dimension aromatique légèrement résineuse et balsamique.

Servir sur	plats épicés, desserts à base de chocolat, Cuisine asiatique (goût piquant, Umami)
Origine	Mezzolombardo
Fermeture de bouteille	capsule

