

Nom	N°3 Betterave rouge, poivre, thym, chêne
Producteur	Feral
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, acidité subtile
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.3 est un subtil mélange entre la betterave rouge, qui apporte de la matière et des notes terreuses élégantes, et les myrtilles sauvages, qui ajoutent une touche fruitée et légèrement acidulée. Le poivre noir et le thym apportent une dimension épicée et aromatique, relevée par les notes boisées et structurantes du chêne.

Servir sur	barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillies
Origine	Mezzolombardo
Fermeture de bouteille	capsule

