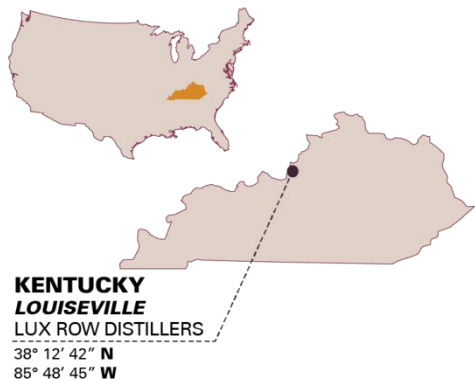




EVERCLEAR MOONSHINE APPLE PIE

LOUISEVILLE/KENTUCKY



Moonshine è un whiskey “homemade” conosciuto per essere in passato distillato illegalmente e dall’alto contenuto alcolico. Il nome deriva dal fatto che queste produzioni illegali avvenivano appunto al chiaro di luna. I Moonshine provengono prevalentemente dagli Stati Uniti D’America (più precisamente Virginia Occidentale e Kentucky). Legale negli Stati Uniti dal 2010, il Moonshine viene definito come un whiskey «bianco, non invecchiato», realizzato tipicamente con mash di mais, il suo ingrediente principale. Il Moonshine, nonostante la credenza popolare, non ha avuto origine durante il Proibizionismo. Dopo la Guerra Civile, fu imposta la tassa sul whiskey per finanziamenti bellici. Per questo motivo, i contadini poveri costruivano alambicchi nel deserto, in particolare sui monti Appalachi, e distillavano whiskey di notte. Da qui, il nome «Moonshine», conosciuto anche come liquore bianco, liquore clandestino, whiskey bianco.



TIPOLOGIA

Moonshine



ZONA PRODUTTIVA

Louisville



MATERIA PRIMA

Mais, frumento, malto d’orzo, lievito, estratto di mele e acqua



DISTILLAZIONE

Mais, frumento, malto d’orzo ed acqua vengono riscaldati e lasciati raffreddare. Viene aggiunto il lievito ed inizia la fermentazione. Il liquido ottenuto viene distillato a colonna e successivamente avviene l’infusione di estratto di mele



GRADAZIONE ALCOLICA

35% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra



PROFUMO

Si percepisce da subito dolce la dolcezza della classica torta di mele



SAPORE

Note calde di mela, cannella, chiodi di garofano e pepe



MISCELAZIONE

Perfetto come aromatizzante in cocktail più complessi

