

# SIDRO

Il sidro di mele è il risultato della fermentazione del *succo di mela*.

La spumantizzazione lo rende frizzante senza l'aggiunta di CO<sub>2</sub>. Ottimo come aperitivo di tendenza ma anche abbinato a dolci o *a tutto pasto*.



Si presenta con colore *giallo paglierino* e dal gusto secco, con perlage fine e persistente, seppur emanando il profumo caratteristico del frutto.

**ALC:** 9,5°  
**Temp. ideale:** 6-12°C



Az. Agr. La Campana d'Oro di Parri Matteo  
Loc. Pianacci 23, 52011, Bibbiena (AR)  
[www.lacampanadoro.com](http://www.lacampanadoro.com) - [lacampanadoro@gmail.com](mailto:lacampanadoro@gmail.com)



# CIDER

Apple cider is the result of the fermentation of *apple juice*. The sparkling process makes it sparkling without the addition of CO<sub>2</sub>. Excellent as a trendy aperitif but also paired with desserts or *throughout* a meal.



*Straw yellow* color with a dry taste, fine and persistent perlage, while offering the characteristic scent of the fruit.

**Alcohol:** 9,5°  
**Serving temp:** 6-12°C



Az. Agr. La Campana d'Oro di Parri Matteo  
Loc. Pianacci 23, 52011, Bibbiena (AR)  
[www.lacampanadoro.com](http://www.lacampanadoro.com) - [lacampanadoro@gmail.com](mailto:lacampanadoro@gmail.com)

