



Apicoltura

Dr. Pescia



IDROMELE

IL NETTARE DI BACCO

Non tutti sanno che con il miele si produce una bevanda antichissima che sin dal tempo dei faraoni era conosciuta. I MAIA addirittura usavano la quasi totalità del miele per la produzione di questa bevanda destinata poi ai ceti elevati di questa civiltà. Anche gli egiziani, quindi i greci, gli etruschi e i romani lo producevano.

E' ricordato nella mitologia greca come la bevanda degli Dei. Nettare di Bacco è il nostro Idromele; la tecnica di produzione consiste nello sciogliere quantità opportune di mieli selezionati in acqua e quindi far avvenire la fermentazione in recipienti inox e una volta che gli zuccheri del miele si sono trasformati in alcol (14,5 gradi) la bevanda viene fatta invecchiare in botti di rovere (barriques) per almeno un anno. Anche dopo l'imbottigliamento il nostro idromele continua ad arricchirsi di aromi secondari che ne esaltano il suo gusto delicato.

Nettare di bacco è indicato come bevanda da dessert e la temperatura ottimale per la sua degustazione è di 18°C ma bevuto fresco a 7-10°C è anche un ottimo aperitivo.

Nettare di bacco è stato più volte presentato durante degustazioni e laboratori del gusto sia di miele che abbinato ad altri prodotti di livello qualitativo. In tali sedi più volte ha ricevuto notevoli apprezzamenti da esperti sommelier, che lo hanno definito il perfetto complemento per la cioccolata sia fondaente che al latte e per tutte le preparazioni a base di cioccolata notoriamente difficili da abbinare ad una bevanda. Un altro felicissimo abbinamento è con i formaggi pecorino, grana e parmigiano sui quali può essere aggiunto un sottile starato di miele, magari di macchia mediterranea.



APICOLTURA DOTTOR PESCIA

via di Serragrande 57016 Rosignano Marittimo, Livorno - tel-fax 0586 793060 e-mail: apicoltura@dottorpescia.com - www.dottorpescia.com



Apicoltura Dottor Pescia
Rosignano Marittimo - Toscana - Italia

www.dottorpescia.com apicoltura@dottorpescia.com

The Bee-keeping Dr. Pescia is a firm which was born in 1965 and it is situated in the province of Leghorn, on the Etruscan Coast 1 km from Rosignano Marittimo, which is an ancient Etruscan settlement and a medieval fortobtainig.



The working techniques, the great passion, the will and the ability of the members of the firm contribute to the making of quality products.

We practise nomadism by taking the hives to the whereabouts of the flowers typical of Tuscany, in the most protected and greenest zones of the region, from Parco dell'Uccellina to Foresta dell'Abetone, to Parco delle Colline Livornesi, obtainign apart from the excellent Thousand Flower Honey, also high quality Monofloral Honey

Our Honeys: Thousand Flower, Chestnut, Sunflower, Sulla, Acacia, Wood honeydew, Eucaliptus, Mediterranean Heather, Ivy Flower, Blackberry, Killarney Strawberry, Honey with Pollen and Royal Jelly, Honey with Propolis.

The other productions: Nettare di Bacco

Hydromel is considered as the oldest alcoholic liquor all over the world.



3000 years ago the Mayas used almost all their honey to product this liquor, which was drunk by the richest social classes of this civilization. It was produced by the Egyptians, too, and then by the Greeks and Romans.

In Greek mythology it is considered as "the drink of the Gods".

Nettare di Bacco is our Hydromel

For its production we must dissolve a required amount of select honeys in water and then the fermentation has to take place in steel vessels. When all the honey sugar are changed into alcohol.

(14,5 degrees), the drink is put into special oaken casks at least for one years. After the bottling, too, our hydromel keeps on growing rich of other flavours, which exalt its taste.

Nettare di Bacco has been often offered during tastings and taste-workrooms regarding either some honey products or other esteemed ones. There it has been often appreciated very much by famous sommelier, who have considered it as the perfect drink to have as with milk or fondant chocolate as with all the chocolate products which are difficultly linked with any more drink.

Nettare di Bacco can be happily consumed with "Pecorino" cheese, too, as well as with Parmigiano and Grana cheese, especially covered with some honey, possibly of the Mediterranean Heather honey.