



IDROMELE, LA BEVANDA DEGLI DÉI

Dal greco ὕδωρ, *hýdor* "acqua" e μέλι, *méli* "miele", l'**idromele** è prodotto dalla naturale fermentazione di un mosto di acqua e miele. È forse il fermentato più antico del mondo, prima ancora della birra, in quanto prima di essere coltivatore di grano e vite l'uomo fu raccoglitore di miele. Nell'antichità era anche noto come "**la bevanda degli dèi**". Non si hanno notizie certe sul periodo in cui l'uomo imparò a produrre l'idromele, ma si suppone che l'origine sia antichissima. Conosciamo un idromele dell'antico Egitto, quello dell'antica Grecia, uno dell'Inghilterra Celtica e l'idromele della Scandinavia Vichinga. L'idromele aveva una grande importanza nella cultura e nella mitologia antica; nella letteratura e nella tradizione viene rappresentata come la bevanda dei Re, capace di dare sapienza e poesia, la preferita del dio Odino. Era inoltre tradizione, in molte parti d'Europa, che alle coppie appena sposate fosse dato abbastanza idromele per un mese, così da assicurare felicità e fertilità. Alcuni pensano che da qui derivi il termine "**luna di miele**". Il nostro Idromele viene prodotto artigianalmente solo da mieli italiani, lavorato in piccole quantità, e sapientemente affinato, così che ogni bottiglia abbia una propria storia da raccontare. Con una gradazione alcolica che varia dagli 11° ai 13° a seconda del tipo di miele e di maturazione, e un bouquet di profumi e sapori con note mielose, fruttate e floreali, si consuma preferibilmente ad una temperatura di 8°/10° e ben si accompagna con formaggi freschi, carni selvatiche e pasticceria secca. Ottimo anche come vino da meditazione o da dessert.

INFORMAZIONI PER LA PRODUZIONE PERSONALIZZATA:

- **QUANTITATIVO NECESSARIO DI MIELE** 25 Kg a 35kg in base al tipo di idromele richiesto (da secco ad amabile a liquoroso)
- **TIPOLOGIA DI MIELE** è possibile lavorare sia un miele millefiori che un miele monoflorale. Il miele dovrà essere conferito in secchi da 25kg, o più piccoli per eventuali aggiunte. Dovrà essere filtrato, privo di residui o difetti e avere un'umidità inferiore al 18%. In caso di utilizzo di scelta di un miele millefiori questo dovrà avere le caratteristiche di delicatezza e aroma con note floreali o fruttate. Tra gli uniflorali consigliamo l'arancio, il girasole, il tiglio, l'acacia, rododendro, ailanto e rovo. Non sono particolarmente indicati mieli con note amare, pungenti o animali come il castagno, la melata di metcalfa, eucalipto o tarassaco (né i millefiori che ne contengono traccia). La lavorazione non prevede alcuna aggiunta di aromi, spezie o coloranti, il risultato finale è determinato unicamente dalla tipologia e dalla qualità del miele conferito, **per questo motivo consigliamo di prendere contatto con il nostro tecnico di produzione per la scelta del miele più indicato.**
- **QUANTITA' DI BOTTIGLIE PRODOTTE** dalla lavorazione di 25 Kg di miele si ottengono circa 150 bottiglie da 50 cl.
- **IMBALLAGGIO** imballate in cartoni da 12 pezzi con alveare protettivo interno.
- **TEMPI DI LAVORAZIONE IDROMELE CLASSICO** 12 mesi circa (25-30kg richiesti).
- **PREZZO PRODUZIONE CLASSICO** € a bottiglia iva esclusa.
- **TEMPI DI LAVORAZIONE IDROMELE RISERVA** 18 mesi circa (30-35kg richiesti).
- **PREZZO PRODUZIONE RISERVA** € a bottiglia iva esclusa.
- **ETICHETTATURA** la bottiglia verrà fornita con etichetta personalizzata (vostro nome e vostro logo), la grafica potrà essere studiata da noi secondo le vostre istruzioni o fornita da voi in pdf.
- **CERTIFICATO DI ANALISI ENOLOGICO INCLUSO**
- **SPESE DI TRASPORTO INCLUSE**
- **PAGAMENTO** non è richiesto alcun anticipo, il pagamento avverrà alla consegna del prodotto finito.



OTTOLINA

Apicoltura **Ottolina**, Via Padre Ivaldi, 2 Carate Brianza (MB)

apicolturaottolina@gmail.com www.ottolinamiele.com