

FERAL™



bevande botaniche
senza alcol

N° 1

fermentato di barbabietola
bianca con luppolo e pepe di
szechuan



8-10°C:
temperatura di servizio

note sensoriali:
citrico e fresco

abbinamenti ideali:
verdure, pesce, carni bianche



N° 2

fermentato di barbabietola
bianca con zenzero, pepe
garofanato e bacche di ginepro



8-10°C:
temperatura di servizio

notes sensoriali:
piccante e caldo

abbinamenti ideali:
piatti umami e speziati,
cioccolato





N° 3

fermentato di barbabietola
rossa con mirtillo selvatico,
rovere, pepe nero e timo



14-16°C:
temperatura di servizio



note sensoriali:
pepe, erbaceo, tostato e tannico



abbinamenti ideali:
piatti saporiti e affumicati,
selvaggina, formaggi stagionati



N° 4

fermentato di barbabietola
rossa con mirtillo selvatico,
lavanda e bacche di ginepro



 14-16°C:
temperatura di servizio

 note sensoriali:
armonico e floreale

 abbinamenti ideali:
risotto, pesce grasso,
charcuterie





N°5 SECCO, BOLLA FINE, ROSÉ

linfa di betulla fermentata in bottiglia con aronia, verbena, ortica, achillea e rafano



6-8°C:
temperatura di servizio



note sensoriali:
agrumato, pesca, note erbacee



abbinamenti ideali:
antipasti, crudité, tempura





N° 6 FERAL & ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER

barbabietola bianca
fermentata con tiglio,
miele e finocchio



8-10°C:
temperatura di servizio



note sensoriali:
fiori bianchi, miele,
complesso



abbinamenti ideali:
formaggi freschi, pesce,
cucina vegetale



siamo una giovane start up di botanici,
sommelier, appassionati di gastronomia,
e condividiamo lo stesso spirito:
siamo Feral.



Feral per sommeliers

una bevanda botanica fermentata
senza alcol, pensata per abbinamenti
gastronomici e prodotta tra le
montagne del Trentino.

partiamo da ingredienti umili
e li uniamo a spezie, radici
e legni lasciati in macerazione.
ogni sorso rivela una sua
intensità aromatica, amplificata
da una notevole persistenza,
acidità e complessità.

Feral per chi ‘ma quindi ... cos’è?’

una bevanda botanica senza
alcol (no, non è dolce).
sta bene con tutto,
immaginati con il cibo!

come li facciamo?

1.

partiamo da ingredienti
umili, dimenticati come
le barbabietole



2.

ne fermentiamo il succo
e lo lasciamo macerare
con erbe, spezie, legno

3.

degustiamo
abbinando i nostri
piatti preferiti



'f^εr(ə)l' aggettivo

liberi, selvaggi: piante o animali nati addomesticati e ritornati alla natura inesplorata.

