REDY

REDY

LA FORZA DI UN ALBERO STA NELLE SUE RADICI.

La nostra storia inizia nel **1989**, quando Redy ed Elsa realizzano il loro sogno dando vita ad un **frutteto** nella campagna veneziana: un posto dove potersi dedicare alla produzione di sidro, marmellate e aceto vivendo a contatto con la natura e seguendo il ritmo delle stagioni.

Ben presto i prodotti diventano famosi tra i vicini e nei piccoli paesi circostanti. Sono gli anni delle grandi rivoluzioni tecnologiche che se da un lato semplificano i processi, dall'altro impongono alla società un ritmo sempre più frenetico. Ecco che per molti, i prodotti di Redy rappresentano un legame con un luogo e un momento, un prezioso spazio in cui rallentare e godersi il gusto autentico della tradizione.

Oggi, Giacomo prosegue il sogno dei nonni e lo arricchisce costruendo una vera *cider house* in cui tradizione e passione per la ricerca e l'innovazione si fondono portando alla scoperta di nuovi sapori.

KEY FACTS

3 ETTARI

Il nostro frutteto cresce a ritmo lento ma costante.

3.000 ALBERI

Coltiviamo mele, pere, pesche, ciliegie e susine

8 VARIETA’

Golden, Fuji, Gala Schinga, Mondial Gala, Gemini, Smeralda, Fujion

REDY IS GREEN

Nessun trasporto

Produciamo il nostro sidro con le nostre mele e all’interno del nostro frutteto.

Nessuno spreco

Utilizziamo tutte le nostre mele, che non devono essere perfette, ma buone.

Maturazione naturale

Attendiamo che i frutti siano maturi, senza utilizzare agenti chimici.

Confusione sessuale

Per proteggere le nostre piante utilizziamo metodi naturali e la collaborazione degli insetti utili.

SIDRO

SIDRO

100%
da mele del nostro frutteto

Non pastorizzato

Non filtrato

Collaborazioni
con aziende del territorio

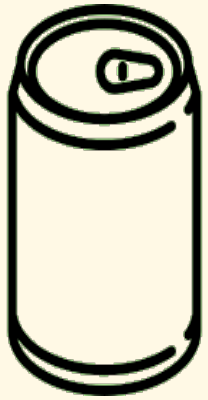
Sperimentazione

Innovazione

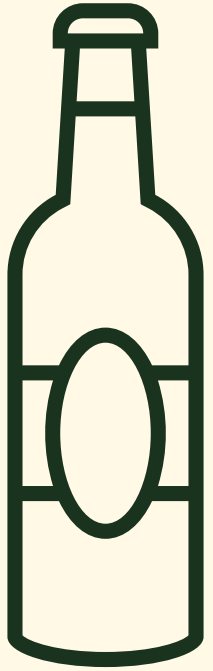
I NOSTRI SIDRI

Dall’albero al bicchiere.

Questa è la semplice filosofia che abbiamo imparato dal passato, seguiamo nel presente e sogniamo per il futuro.



SIDROLATTA



RADICI

SIDROLATTA

CLASSIC CIDER

SPUMEGGIANTE. RINFRESCANTE. COOL.

Un sidro amabile e di facile bevuta, in un formato tutto nuovo: direttamente dall'albero alla lattina, ecco tutta l'energia spumeggiante e la fragranza inconfondibile del sidro di mele Redy.

Sidrolatta è il nostro primo sidro in lattina, pensato per accompagnare chi lo sceglie in qualsiasi luogo ed essere sempre pronto da bere. Fresco e leggero, dal corpo snello e brioso. Il sapore di frutta bianca dona una nota frizzante e fruttata che si conclude in un finale secco.

Sidro Artigianale di mele, giallo paglierino - 6,5%
Pronto da bere
Temperatura di servizio: 4-8 gradi

Formato:
- Lattina da 0,5L
- Bag in Box da 10L
- Polykeg 16L

SIDROLATTA

DDH APPLE CIDER

SPUMEGGIANTE. RINFRESCANTE. COOL.

Sidrolatta DDH Cider è un sidro naturale, fresco e dissetante che nasce da un blend di mele coltivate e raccolte a mano nel nostro frutteto.
Si contraddistingue per il mix di profumi e sapori che il doppio dry hopping gli conferisce.

Questo sidro è la scelta perfetta per gli amanti delle birre artigianali. Il gusto morbido e fresco della mela è arricchito dal sapore intenso dei luppoli Galaxy e Mosaic. Ogni sorso è fragrante, un'equilibrata esplosione di gusto caratterizzato da una schiuma persistente, un corpo morbido e scorrevole e da un finale secco, setoso e leggermente aspro.

Sidro Artigianale di mele, giallo paglierino - 6,5%
Pronto da bere
Temperatura di servizio: 4-8 gradi

Formato:
- Lattina da 0,5L
- Bag in Box da 10L
- Polykeg 24L

RADICI

INGLORIOUS

AVVOLGENTE. INTREPIDO. AFFASCINANTE.

Questo sidro di mele è espressione della nostra passione per l'innovazione e delle collaborazioni di successo che creano valore condiviso. Nella nostra cider house diamo spazio a creatività e ricerca per ripensare il sidro: ecco come abbiamo dato vita al primo *whisky-cask cider* italiano, realizzato in collaborazione con il pommelier Marco Manfrini – Oak City Cider.

Inglorious cider nasce da un blend di mele coltivate nel nostro frutteto e acquisisce le inconfondibili caratteristiche organolettiche grazie all'affinamento in botte di whisky scozzese. La fragranza delle note fruttate e il sapore del nostro sidro si uniscono alle note calde e avvolgenti del whisky creando un'esperienza gustativa unica che si conclude con un aroma affumicato. Nel suo profumo si distinguono nuance legnose che si affiancano al tipico flavor del sidro.

Sidro Artigianale di mele, chiaro – 7%
Pronto da bere
Temperatura di servizio: 4-8 gradi

Formati:
- bag in box da 10 L

“L’amore per la tradizione che viene dalle nostre radici si fonde con la passione per la ricerca e l’innovazione, giungendo all’equilibrio grazie alla tecnologia e alla sperimentazione di nuovi sapori.

La nostra vita è fatta di stagionalità, fatica, attese e tempi lenti, ma anche di gioia e soddisfazione per un raccolto prosperoso, florido, energetico e sano.

Gli insetticidi da noi non trovano posto: ci affidiamo alla confusione sessuale alla collaborazione degli insetti utili per ottenere un frutto imperfetto ma dal gusto autentico.”

www.redyfruits.com

E agricolaredy@gmail.com

T +39 349 5379858

Via dei Bianchi 49, Meolo - VE