



FERAL™

'fer(ə)l' *aggettivo*
liberi, selvaggi:
piante o animali
nati addomesticati
e ritornati alla
natura inesplorata

siamo una giovane startup di botanici,
scienziati, sommelier appassionati di
fermentazione dalle dolomiti italiane

condividiamo la stessa attitudine:
siamo feral



bevande botaniche fermentate (no alcol)

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





N° 1

fermentato di barbabietola
bianca con luppolo e pepe di
szechuan



8-10°: temperatura di servizio
7 calici per bottiglia



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



10-12°: temperatura di servizio
7 calici per bottiglia



note 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



16-18°: temperatura di servizio
7 calici per bottiglia



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°: temperatura di servizio
7 calici per bottiglia



note sensoriali:
armonico e floreale



abbinamenti ideali:
risotto, pesce grasso,
charcuterie



feral-drinks.com

hello@feral-drinks.com

