

la Carta delle Acque

Acqua di Nepi: un sorso di salute, cultura e territorio. La sua percorrenza da oltre 25 anni sotto le viscere della terra la rende unica con la sua effervescenza carica di gusto per un prodotto a tutto pasto. Leggermente frizzante.

Acqua Maxim: l'oligominerale leggera del casentino, rispetta l'ambiente poiché solo in vetro. Sgorge a 1200 metri sui monti del casentino nel territorio delle antiche sorgenti di Calcedonia, precisamente dal monte Falterona. Priva di arsenico, è un'acqua alcalina con ph tendente a 8, ideale a tutto pasto. Nella versione liscia o leggermente frizzante.

Acqua Tullia: sgorga a 1115 dopo una percorrenza di circa 5 anni nella dei monti Sibillini. I primi a scoprire la bontà dell'acqua furono i padri cappuccini dell'adiacente convento dalla quale ne trassero subito la dozzina retta che si facevano pagare per erogare l'acqua. Oligominerale priva di arsenico, scarsa di nitrati e alcalina con ph tendente a 8, ha un indice di alta digeribilità. Nella versione Frizzante.

Acqua Maniva: l'acqua alpina, alcalina, iposodica a denominazione di origine in quanto prende il nome dallo stesso nome dove sgorga dopo un percorso di circa 4 anni tra le rocce delle Alpi retiche. La sorgente è praticamente irraggiungibile. Consigliata nei primi piatti, il suo Ph è particolarmente indicato per l'alta digeribilità. Leggermente frizzante o Liscia.

Acqua Classica Fonte Verna: l'acqua leggera del casentino, immersa nello stesso parco naturalistico delle foreste casentine. Sgorge incontaminata dal 1638 dall'omonimo monte dopo una percorrenza tra le rocce di circa 7 anni. Oligominerale scarsa di arsenico e nitrati e un Ph vicino al 7, ideale a tutto pasto e consigliata con pasti decisi. Leggermente frizzante o Liscia.

Acqua Evian: estremamente pura poiché il suo percorso naturale è nel ghiaccio. Sgorge dal 1829 a Evian Les Bains nelle Alpi francesi e viene convogliata con tubi in acciaio per l'imbottigliamento d'acqua di lusso. È indicata per inizio pasto. Liscia.

Acqua Perrier: nasce a Source Pierre dal 1903 nel comprensorio di Vergeze con i suoi 75 ettari protetti. Estremamente dissetante grazie alla propria gassatura molto elevata; il basso contenuto di minerali esalta naturalmente il gusto di ciò che la circonda. Ideale a fine pasto. Gassata.