



PROPRIETARIO: PISCO BAR TRADING GMBH  
SITO WEB: [WWW.PISCOBAR.CLUB](http://WWW.PISCOBAR.CLUB)



Il nome Pisco ha diverse centinaia d'anni e significa "uccello volante" in quechua, la lingua degli Incas.

In epoca coloniale, vasi di alta qualità per distillati furono prodotti intorno alla città di Pisco e spediti in Europa. I galeoni spagnoli, che trasportavano questo distillato d'uva dalle colonie verso l'Europa, riportavano l'iscrizione "de Pisco" (da Pisco) come denominazione d'origine.

Da allora, il nome "Pisco" rappresenta questo distillato peruviano.

Il Pisco peruviano è un distillato speciale d'uva fermentata. La sua eccellenza è dovuta al fatto che non è ottenuto da uve intere selezionate.

Il Pisco peruviano proviene esclusivamente dalle valli di Lima e dalle regioni Ica, Arequipa Moquegua e Tacna.

La produzione inizia con la raccolta alla fine di febbraio. L'uva viene fermentata tra 10 e 20 giorni, successivamente inizia il processo di distillazione che avviene in alambiques di rame come nel caso del cognac. Pisco ha una percentuale d'alcool compresa tra il 38% e il 48%.

Il Pisco viene successivamente conservato, da tre mesi e fino ad un anno, in vasche di acciaio inossidabile.

**PISCO LUNAS INCA**

*pisco*

**cod. PILU**

6 x 70 cl x 42%

*(disponibile da metà aprile)*