

# NOVITÀ ASSOLUTA FERVOLATO®

NON ERA MAI SUCCESSO  
CHE SI FERMENTASSERO INSIEME  
BACCHE DI CACAO E ACINI D'UVA

Il FERVOLATO è un matrimonio d'amore tra il cioccolato e il vino, ma per ottenere questo prodotto non è sufficiente una semplice unione dei due ingredienti. Il processo di lavorazione richiede di percorrere un cammino complesso e accurato attraverso più fermentazioni, durante le quali si creano suoni armoniosi e aromi ammalianti e avvincenti, vertigini per il respiro e vortici di sensazioni per i sapori.

Il FERVOLATO ha ben tre fermentazioni nel suo albero genealogico, quella delle bacche di cacao, quella del mosto d'uva e quella congiunta nel procedimento che le unisce, per questo è una SINFONIA DI FERMENTI ideata e realizzata da ALESSIO TESSIERI, cioccolatiere e coltivatore di cacao.

I protagonisti assoluti sono le migliori bacche di Cacao Criollo della piantagione di Noalya in Venezuela e le uve appassite su graticci della varietà Sagrantino di Montefalco provenienti dalle vigne della ARNALDO CAPRAI in Umbria. Un cammino esperienziale attraverso gamme di profumi, aromi, sapori via via più complessi e appaganti per raggiungere la massima espressione del gusto e dell'emozione.



FERVOLATO trova la sua unicità nella maestria del processo di lavorazione. Dopo una prima fermentazione avvenuta nella piantagione in Venezuela, processo spontaneo e sapientemente guidato che avviene immediatamente dopo il raccolto del cacao e molto simile a quella del vino, i semi di cacao arrivano in fabbrica. La successiva infusione del cacao nel mosto si trasforma in una parziale fermentazione, attivata dai lieviti naturali già presenti nel cacao che si erano addormentati in fase di quiescenza.



## FERVOLATO acciaio

Il susseguente affinamento in acciaio, materiale notoriamente inerte, mantiene più integri gli aromi del FERVOLATO ACCIAIO, ne preserva i sapori e difende dalle ossidazioni. Se ne ricava un cioccolato straordinario e unico, morbido, setoso, con una sensazione di frutti rossi che dolcemente si evolve in sentori di frutta secca tostata e leggermente caramellata.



## FERVOLATO anfora

La terracotta consente una ossigenazione intermedia rispetto all'acciaio e al legno. Scelta volutamente non a forma di anfora per permettere di massimizzare la superficie di contatto durante la macerazione, permette ai due elementi, uve e fave, di fondersi trasferendo l'uno all'altro i propri aromi, accentuandone le complessità aromatiche. FERVOLATO ANFORA è un cioccolato complesso, con note di uve appassite e frutta secca pralinata, lievemente pungente, con un finale delicatamente speziato.



## FERVOLATO rovere

Il FERVOLATOVERE, affinato in piccole botti di rovere francese permette una microossigenazione garantita dai pori del pregiato legno, cedendo tannini e aromi derivanti dalla tostatura stessa del legno e del cacao, per una speciale evoluzione aromatica. Il risultato è un cioccolato che esprime i sentori di frutti rossi maturi con una lieve ed intrigante speziatura.

**DISPONIBILE IN PRODUZIONE LIMITATA**  
**solo su prenotazione a: [commerciale@noalya.com](mailto:commerciale@noalya.com)**

## FERVOLATO

**Confezione da 3 Tavolette da 70g - Cioccolato Extra Fondente 75%**

**ROVERE, ACCIAIO, ANFORA**

**prezzo di vendita consigliato € 149,00**