



ETHIOPIA



DISPONIBILE IN:
250 g grani

COMPOSIZIONE 100% Arabica

ORIGINE Etiopia

SOTTOREGIONE Adado

METODO DI LAVORAZIONE Lavato

VARIETÀ Cimelio d'Etiopia

PRODUTTORE Abedech Wodie

NOTE AROMATICHE Frutti tropicali, gelsomino,
bergamotto

CREMA n.d.

CORPO ●●●●○

FRUTTATO ●●●●●

TOSTATO ●●○○○

CONSIGLIATO PER Estrazione in filtro

PRODUZIONE

Questo lotto deriva dalle sottovarietà tradizionali di Rumie, Diga e Wilsho (nomi locali), e coltivato all'ombra di acacia e teak del Sudan (Cordia Africana) su una superficie di 2,9 ettari. Coltivato ad alta quota e lavorato con processo lavato, questo caffè esprime un profilo aromatico pulito, elegante e complesso. In tazza si distingue per una acidità brillante e raffinata, tipica dei caffè etiopi lavati. Il processo di lavorazione di questo caffè prevede anche un periodo di fermentazione di 36 ore, seguito da 17 giorni di essiccazione su letti africani rialzati.