

Venezuela Isla Margarita®

Il caffè **Perla Verde** nasce nell'Isola Margherita, in Venezuela. Le prime piante di caffè furono introdotte nel paese sin dal 1784. Il Perla Verde fa parte delle più tradizionali varietà di Arabica: Typica e Bourbon, entrambi Peaberry. Coltivato nelle caratteristiche piantagioni di caffè Fincas poste nelle montagne del Caripe, ad una altitudine tra i 1200 e i 1400 metri. Dopo la lavorazione che lo separa dal chicco piatto, il chicco Perla viene confezionato in piccole casse di legno pregiato. All'interno il caffè è contenuto in sacchetti di carta. Tutto ciò garantisce il mantenimento delle proprietà organolettiche e una lunga conservazione nel tempo.

Corpo	intenso	Terroso	no
Tenuta tazza	buona	Amaro	no
Acido	scarso	Legnoso	no
Dolce	ottimo	Ammuffito	no
Fruttato	buono	Aspro	no
Profumo	buono		

Analisi sensoriale: Leggero e delicato, ha una bassa acidità (contrariamente agli altri caffè dell'America Latina), che si manifesta in una gradevole nota fruttata. Nonostante questo il suo retrogusto è pieno e persistente.