



GLI

SPECIALI

DIEMME

E

ETHIOPIA  
YIRGACHEFFE  
WORKA



# ETHIOPIA

## Yirgacheffe Worka

Specialty Coffee: 88 pt

Delicatamente floreale e fruttato. Il finale ricco e dolce ricorda i toni del cacao e del melone.  
*Delicately floral and fruit-toned. The richly sweet finish consolidates to cocoa tones and melon.*

### PROFILO DI TOSTATURA ROASTING PROFILE

medio/chiaro *medium/light*



### PROFILO DI TAZZA CUP PROFILE



0 25 50 75 100



corpo *body*



acidità *acidity*



dolcezza *sweetness*

### NOTE SENSORIALI SENSORIAL NOTES

pesca, albicocca, tè nero  
*peach, apricot, black tea*

**ETHIOPIA 'SIDAMO WORKA'** La città di Worka si trova nel cuore della produzione di caffè della "Regione delle Nazioni, Nazionalità e Popoli del Sud", nel Sidamo. La maggior parte delle persone che vivono attorno a Worka lavorano nei settori agricoli, e il caffè è l'attività più vecchia e più remunerativa. I coltivatori di piccoli lotti, alcuni dei quali possiedono meno di un ettaro di terra, portano le loro drupe nelle stazioni di lavaggio comuni a Worka per la lavorazione. I caffè di Worka vengono coltivati in media a circa 1900 metri sul livello del mare e l'altitudine, combinata con la perfetta posizione geografica, li rende tra i caffè più pregiati del Sidamo. Una volta lavorato, il caffè è fatto fermentare per 32 ore in acqua, prima di essere essiccato su letti rialzati per 17 giorni.

**ETHIOPIA 'SIDAMO WORKA'** The town of Worka is located in the heart of coffee production in the Southern Nations, Nationalities, and Peoples region of Sidamo. Most people around Worka work in agricultural sectors, and coffee is the oldest and best paying cash crop. Small scale growers, some of whom own less than an acre of land, bring their cherries to community washing stations at Worka for processing. Coffees from Worka are grown at around 1900 meters above sea level on average, and the elevation combined with their perfect geographical location makes for some of the cleanest and most consistent coffees in Sidamo. This coffee was fermented for 32 hours in water before being dried on raised beds for 17 days.

ETHIOPIA  
SNPP region, Sidamo

ALTITUDINE ALTITUDE  
1900 mt

SPECIE/VARIETÀ  
SPECIES/VARIETY  
Arabica - Kume, Dago, Wolisha

PROCESSO PROCESS  
lavato *washed*