

## LA BIONDA



**Classificazione:**

birra artigianale bionda prodotta con metodo ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata con rifermentazione in bottiglia.

**Ingredienti:**

acqua, malto, zucchero, luppolo, lievito.

**Stile:** Ale

**Amaro:** 20 IBU

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:**

giallo velato con un perlage fine.

**Aroma:**

intensi profumi di malto, cereali, fiori di luppolo e sentori di agrumi freschi.

**Intensità olfattiva:**

leggera e profumata con una buona acidità e freschezza e un amaro delicato ma persistente.

**Persistenza ed equilibrio gustativo:**

buona intensità e persistenza con un ottimo equilibrio tra acidità e freschezza.

**Gusto e corpo:**

armonico e delicato, fresco e leggero.

**Aspetto della spuma:**

schiuma ben compatta di color bianco, sottile e cremosa.

**Abbinamenti:**

aperitivi, antipasti, cibi profumati e freschi, insalate e piatti leggeri.

**Temperatura di servizio:** 5°/6°C

**Gradazione:** 5,6% vol

**Formati:** 75 cl – 50 cl