

LA BLANCHE



Classificazione:

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

Ingredienti:

acqua, malto di orzo, malto di frumento, fiocchi di avena, malto di farro, curacao, coriandolo, zucchero, luppolo, bucce d'arancia, bucce di limone, lievito.

Stile: Ale

Amaro: 22 IBU

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

giallo tenue.

Aroma:

sentori floreali, agrumati e speziati.

Intensità olfattiva:

delicata e molto profumata.

Persistenza ed equilibrio gustativo:

buona intensità e persistenza, leggera e delicata.

Gusto e corpo:

lieve acidità per la presenza del frumento, bilanciata dall'arancia e dal limone.

Aspetto della spuma:

schiuma ben compatta di color bianco, sottile e persistente.

Abbinamenti:

verdure, formaggi freschi, pietanze delicate a base di carni bianche o pesce, piatti estivi.

Temperatura di servizio: 5°/6°C

Gradazione: 4,9% vol

Formato: 75 cl