



BIANCA D'AUTUNNO

Colore giallo pallido, leggermente opalescente.

Schiuma bianca, densa e persistente. Al naso, profumi di luppolo con note erbacee, freschi agrumi e avvolgenti note di frutta esotica.

All'assaggio, i primi sentori di frumento maltato, quasi dolci, lasciano spazio ad aromi erbacei seguiti da lievi note agrumate e di frutta a pasta gialla, completate da un ricordo di mango. In chiusura spicca l'erbaceo del luppolo che evidenzia una gradevole seppur decisa nota amaricata che completa l'assaggio con un finale rinfrescante.

Un'interpretazione originale di una birra dal grado alcolico importante equilibrata da una secchezza che la rende pericolosamente di facile beva.



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, luppolo, miscela di scorze di agrumi in proporzione variabile, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 7%

Gradi Plato: 16,8

Colore (EBC): 8-10

Grado di amaro (IBU): 28-32

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti

Si abbina bene con pesce bianco, frutti di mare, verdure delicate e formaggi freschi.

Formati

24L