



NAZIONALE BIANCA

Una *blanche* tutta italiana dal tipico colore giallo paglierino leggermente velato. Dalla schiuma fine si diffondono profumi di agrumi (scorza d'arancia) e spezie (coriandolo).

Prodotta con acqua delle Alpi Marittime, all'assaggio spicca l'equilibrio dei cereali (malto d'orzo e frumento crudo) che si armonizzano con le note di agrume e l'erbaceo del luppolo, rendendola molto rinfrescante e appagante allo stesso tempo.



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo dei nostri campi**, **malto di frumento italiano**, **frumento italiano**, miscela di spezie e scorze d'agrumi italiani, luppolo italiano, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 5%

Gradi Plato: 12,7

Colore (EBC): 6-8

Grado di amaro (IBU): 8-10

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti

Consigliata per i cibi chiari e delicati. Ottima con la mozzarella, si abbina con pesce crudo e grigliato, carni bianche, fritti leggeri di verdura, formaggi vaccini freschi e semi stagionati.

Formati

0,33L