



labibeer.com

La BIANCA

STILE	Bière blanche
ALCOL % V/V	4,5
MALTI	Pils, Pale Ale, Wheat
ALTRI CEREALI	Fiocchi di frumento, fiocchi di avena
LUPPOLI	Perle, Hallertau Mittelfrüh
SPEZIE	Scorze d'arancia, scorze di limone, scorze di bergamotto, coriandolo
LIEVITO	Alta fermentazione
COLORE	Chiaro, opalescente
SCHIUMA	Bianca, compatta e persistente
GUSTO	Rinfrescante, leggera acidità data dal frumento
AROMA	Agrumi e fiori bianchi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5 – 6 °C	



La BIANCA

Descrizione

Birra ad alta fermentazione da 4,5% vol.

Si presenta di colore giallo tenue, dall'aspetto lievemente opalescente e con una schiuma candida, abbondante e compatta. Al naso esplodono le spezie e si distingue molto bene il coriandolo che si addolcisce poi di note agrumate e di fiori bianchi. Il corpo è snello e morbido, frumento e avena rendono questa birra estremamente vellutata e leggera. Il boccatto è fresco e dissetante grazie al mix lievemente citrico-speziato e alla leggerissima e piacevole amarezza finale. Il punto di forza di questa birra, che affonda la sua storica diffusione nel Brabante Fiammingo, è il bouquet fresco e la facilità di bevuta. Più cool di un aperitivo, più profumata di una giornata di primavera saprà conquistare il tuo cuore e il tuo palato!

L'idea in più

Prepara una fresca Sangria-blanca! Tuffa del kiwi, ananas e arance tagliate a dadini in un calice di Labi La BIANCA. Arricchisci il tutto con delle spezie lasciate infondere ben chiuse in una garza o in un infusore: cardamomo, zenzero fresco e foglioline di menta.

Abbinamenti

Cogli al volo le sue suadenti e oniriche note fresche di agrumi e coriandolo: anche lei risulta essere, con le dovute accortezze, un'eccellente compagnia per molteplici pietanze. Dai primi leggeri e profumati a base di verdure, ai formaggi morbidi e spalmabili come stracchini, robiolo, caprini, ricotte o mascarpone; dal pesce crudo o al forno alle carni bianche, dalle preparazioni parche in condimenti complessi, agli aperitivi leggeri e stuzzicanti come i gamberetti in salsa rosa o gli involtini con la bresaola, il formaggio spalmabile e la rucola. Perché non provarla anche a fine cena per stupire e stupirvi?! Via libera allora a macedonie e crostate di frutta fresca. E per chi la domenica "Toglietemi tutto ma non la pizza"?! Ortolana, verdure grigliate, gamberetti, salmone, tonno, bresaola rucola e grana.