

La GLUTENFREE

STILE	Golden Ale
ALCOL % V/V	4,8
MALTI	Pils
LUPPOLI	Hallertau Perle, Saaz
LIEVITI	Alta fermentazione
COLORE	Giallo paglierino
SCHIUMA	Bianca, fine, persistente
GUSTO	Maltato, leggermente amaro
AROMA	Cereale, erbaceo, miele



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5 – 6 °C

La GLUTENFREE

Descrizione

Birra chiara ad alta fermentazione da 4,8% vol, deglutinata tramite specifico processo produttivo. Si presenta di un vivace giallo paglia e con una schiuma bianca, fine, abbondante e mediamente persistente. Al naso, leggere e fragranti note di cereale e miele, seguite da piacevoli tocchi erbacei dati dal luppolo.

Il corpo è snello, il boccatto fresco, la carbonazione piacevolissima e la bevuta estremamente facile. L'amaro è delicato e piacevole e il finale abbastanza secco.

Il punto di forza di questa birra è il suo poter soddisfare anche chi è intollerante al glutine, mantenendo, pur essendo gluten-free, la pienezza nel gusto e nell'aroma di una birra artigianale tradizionale.

Abbinamenti

La nostra birra artigianale gluten-free si può definire una Golden Ale e presenta un naso e un boccatto ricco e fragrante di cereale e luppolo. Adattabile alle più svariate situazioni, è una birra dall'animo spensierato e dai profumi mansueti che si può piacevolmente gustare con primi e secondi piatti dal sapore delicato, formaggi a pasta morbida, bolliti, carni bianche e pesce.

La buona briosità e la verve delle sue bolle la rendono adattissima anche agli aperitivi.

Tradizionale e sempre ben riuscito l'abbinamento con un'ottima pizza dal sapore non troppo esuberante.