



labibeer.com

La BIONDA

STILE	English Golden Ale
ALCOL % V/V	4,8
MALTI	Pils, Vienna
LUPPOLI	Northdown, Bramling X
LIEVITI	Alta fermentazione
COLORE	Giallo paglierino
SCHIUMA	Bianca, fine, persistente
GUSTO	Amaro delicato, fruttato
AROMA	Luppolato, erbaceo e floreale



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5 – 6 °C

La BIONDA

Descrizione

Birra chiara ad alta fermentazione da 4,8% vol.

Si presenta di un vivace giallo paglierino e con una schiuma bianca, abbondante, persistente e dalla grana fine. Al naso, leggere note floreali seguite da piacevoli ed erbacei tocchi luppolati. Il corpo è snello, il boccatto fresco, la carbonazione piacevolissima e la bevuta estremamente facile. Birra dissetante e disimpegnata che accompagna piacevolmente qualsiasi tipo di situazione.

Il punto di forza di questa birra, all'apparenza così classica e tradizionale, sono le materie prime selezionate accuratamente e mescolate ad arte dal nostro birraio. Una grande birra parte sempre da grandi basi e nel nostro caso anche da una smisurata passione!

L'idea in più

Hai mai pensato ad un ghiacciolo alla birra? Basta far sciogliere dello zucchero di canna in acqua e poi aggiungerci Labi La BIONDA, riempire gli stampi e lasciare qualche ora di congelatore.

Abbinamenti

Questa birra chiara si può definire una Golden Ale e presenta un naso e un boccatto ricco e fragrante di cereale e luppolo. Mai sopra le righe, sempre dinamica e adattabile alle più svariate situazioni, è una birra dall'animo easy e dai profumi leggeri che si può piacevolmente gustare con primi a base di verdure, siano essi paste o vellutate. Per il medesimo principio di asse concordante piatto leggero-birra leggera il connubio risulterà piacevole anche con formaggi a pasta morbida e carni bianche. Un'altra caratteristica che può essere utilissima è anche la tipologia di carbonazione, ovvero le bolle. La buona briosità e la verve delle sue bolle la rendono adattissima anche a fritti o pastelle e arachidi o patatine per un aperitivo decisamente friendly.

Serata di pizza?! Lei ama le tradizioni che non stancano: Margherita, Marinara, Prosciutto e funghi, Diavola e Viennese.