

BLANCHE IPA

Stile: Blanche con dry hopping

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia

Colore: giallo paglierino

Caratteristiche: leggermente opalescente con una crema persistente, è una birra fresca e fruttata grazie a una percentuale di frumento antico utilizzata. Sensazioni agrumate di arancio amaro, bergamotto e miele di castagno; presenza al naso di lieviti nobili.

EBC: 8

EBU: 26

Gradazione e temperatura:

Alc. 4,8% Vol.

6°C

Abbinamenti consigliati:

Blanche riarrangiata con finali amaricanti, può essere gustata con bruschette e crostini, lievitati, carni bianche e formaggi a pasta molle o formaggi freschi.

Etichetta:

in questa etichetta sono rappresentate alcune delle architetture simboliche del sestiere Dorsoduro-Giudecca, situato nella parte meridionale della città.

