

# ANCESTRALE

## CON PANE



Una birra che fonda le sue radici nella lotta contro lo spreco di un cibo simbolo: il pane. Dal riutilizzo del pane raffermo nasce AncetrAle, una birra dal sapore antico. Colore ambrato carico con bel cappello di schiuma. All'olfatto, i malti la fanno da padroni, regalando un naso tutto improntato sulle morbidezze, provocando sentori di caramello, crosta di pane, pasta del pane da cuocere, prodotti da forno, miele di melata, fiori secchi e frutta matura. In sottofondo note di zucchero mascobado, pera cotta/caramellata. In bocca, l'attacco è morbido, ricorda il kvass, procedendo con un sorso agile enfatizzato dalla secchezza, con ritorni olfattivi di tostature e crosta di pane.



### INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, **PANE**, malto di **FRUMENTO**, luppolo, lievito

### % GRADAZIONE ALCOLICA

4,7% Vol.



### COLORE

Ambrato



7°C



### ABBINAMENTI

Da aperitivo: una birra eticamente impegnata, ma da bevuta disimpegnata



0,33 L