

# BIANCA



Giallo paglierino con velatura consistente. Schiuma dal colore bianco brillante. Pulita al naso, spiccano note speziate e agrumate. In bocca stupisce per la nota amara decisa, senza trascendere in un'astringenza eccessiva. È dolce e acida quanto basta, per equilibrare la sensazione di amarificazione dovuta alla generosa luppolatura e contribuire alla gradevolezza del sorso. L'equilibrio boccale è garantito. Al retrofatto si ritrova la gradevole sensazione di spezie, oltre alla nota agrumata. E' una birra armonica con amarificazione elevata ma ben inserita nel contesto aromatico del prodotto, creando sensazioni da hoppy blanche con un tenore alcolico contenuto.



## INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, malto di **FRUMENTO, FARRO** (1,50%), **AVENA**, luppolo, scorze di agrumi, spezie, lievito

## % GRADAZIONE ALCOLICA

4,3% Vol.



## COLORE

Giallo paglierino



## ABBINAMENTI

L'amarificazione esalta Bianca in abbinamento a piatti dolci come la gricia o il pollo alla cacciatora. Si consiglia di evitare il pomodoro se non è stato lavorato in modo da ridurne l'acidità



6 °C



0,33 L



FUSTO  
MONOUSO  
POLYKEG  
BAIONETTA