

DELIZIA

CON GRANO SENATORE CAPPELLI

L'aspetto è caratterizzato da schiuma bianca e da un bel colore dorato carico, con vive sfumature ambrate. Al naso, si fanno apprezzare evidenti riconoscimenti di frutta matura e malto e, sullo sfondo, note di caramello, miele da fiori bianchi ed eterei soffi di gelsomino. L'approccio in bocca è caratterizzato da un piacevole abboccato, i malti e il loro contributo sono evidentemente presenti. Il sorso rimane centrale, caratterizzato da laterali e fini suggestioni sapide, mentre la chiusura, affidata a un progressivo amaro "aromatico", da erbe officinali, richiama il sorso e dona un rimando vagamente balsamico e un piacevole ritorno floreale.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, malto di **FRUMENTO**, **GRANO** Senatore Cappelli (1,50%), luppolo, lievito

% GRADAZIONE ALCOLICA

5,2% Vol.

COLORE

Biondo

ABBINAMENTI

Aperitivo a base di tartine condite con creme di vegetali; ricotta e primo sale; felafel



FUSTO
MONOUSO
POLYKEG
BAIONETTA



7 °C