



Stile: *WHITE Italian Grape Ale*
Alc. 8,0% Vol.
IBU:24

Preziosa e ricercata

ALLA VISTA: birra di color dorato carico. Schiuma fine, compatta e di ottima persistenza, con buona carbonazione consona allo stile.

AL NASO: si sprigionano eleganti note di fragoline di bosco, uva spina e petali di rosa, accompagnate da richiami di frutta matura (mela, pera) e passita (uvette, fichi).

IN BOCCA: corpo avvolgente e complesso in cui si fondono sentori di polpa di frutta (pesca e albicocca) e frutta candita, con in sottofondo una base maltata appena accennata di miele e panificato da forno. Al palato si bilanciano armoniosamente il dolce donato dal tipico uvaggio (Malvasia) e l'acidulo/asprigno tipico della fermentazione di vinacce. Il finale si chiude moderatamente dolce, con un senso complessivo di bevuta ricercata e preziosa.

Il mondo della birra incontra quello del vino, con aggiunta in fermentazione di uve bianche di Malvasia coltivate dall' Azienda vitivinicola "Camorali", con vitigni ubicati all'interno della splendida riserva geologica naturale del Piacenziano, nel comune di Lugagnano Val d'Arda (PC).

Realizzata in collaborazione con l'enologo Francesco Invernizzi, affermato esperto internazionale di lieviti e fermentazioni .

ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO: Florido esempio di stile autoctono prodotto in Italia, si presta, essendo stile di recente introduzione, a molteplici interpretazioni .

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si presta ad accompagnare sapori delicati. Adatta a primi raffinati a base di pesce, secondi di carni bianche e, in particolare, ad accostarsi a fine pasto a dessert a base di frutta, macedonie, crostate, torte di piccoli frutti e biscotti Cantucci .