



Novità

Storia, tradizione, cultura, arte ed un forte spirito d'identità e di orgoglio della gente che vi abita rendono quella delle colline Senesi una terra unica, magica, fiera. Così, **Le Cencie** esprimono tutto il loro carattere e la loro tempra, coinvolgendo i sensi e lo spirito di chi le assaggia, regalando, ogni volta, nuove ed impensabili sensazioni ed emozioni. Qualità ricercata degli **ingredienti, saperi antichi**

(segue)

LA GANZA

Semplicità che seduce.
Fresca, leggera e delicata, questa birra è "l'amante" ideale per i palati di tutti e per i cibi più sfiziosi.

Primi a base di sughi bianchi •



Salumi giovani •
Formaggi giovani •



Abbinamenti gastronomici

75 cl



6-8 °C

Stile: bionda doppio malto
Fermentazione: alta
Aroma: di luppolo con sentori erbacei
Intensità olfattiva: elevata
Finezza olfattiva: gradevole
Ricchezza retroolfattiva: articolata
Persistenza retroolfattiva: discreta
Gusto: note di malto con finale amaro e secco

Corpo: rotondo
Amaro: accentuato
Equilibrio gustativo: equilibrato
Schiuma: compatta
Frizzantezza: moderata
Colore: biondo
Aspetto: velato
Gradazione: 5,5%
Formato: ♦ bottiglia da 75 cl.