

*Una grande birra di frumento enigmatica e misteriosa, accende la voglia, stimola il desiderio con quel suo gusto inconfondibile e quei particolari... che la rendono unica!*

Il fascino di questa birra risiede nell'**armonia** che il Mastro Birraio ha saputo creare **tra i diversi ingredienti** che la compongono. La ricetta di questa **birra di frumento si arricchisce dell'impiego del farro e della segale** per creare un sapore più completo ed ammaliante.

L'aroma si apre con una **nota speziata** che richiama al sapore **piacevole e stimolante** del **coriandolo** e del **cardamomo**.

Prosegue, poi, con un richiamo **agrumato** alle **zeste d'arancia** che conferisce **eleganza** alla birra, rendendola più **dissentante**.

## Abbinamenti gastronomici



- Tramezzino al tacchino e salsa verde
- Panino vegetariano



- Zuppe
- Pesce arrosto
- Carni bianche
- Sformati
- Insalata d'orzo



- Salumi freschi e stagionati

7-9 °C



75 cl



**Stile:** birra di frumento

**Fermentazione:** alta

**Aroma:** fresco speziato e bene equilibrato

**Intensità olfattiva:** normale

**Finezza olfattiva:** attraente

**Ricchezza retrolfattiva:** normale

**Persistenza retrolfattiva:** discreta

**Gusto:** al primo sorso colpiscono le note di coriandolo e cardamomo, che poi lasciano spazio al gusto rotondo con leggere note acidule, che richiamano alle zeste d'arancia,

date dai cereali non maltati impiegati nella preparazione. Il finale è fresco ed asciutto, piuttosto persistente.

**Corpo:** snello, beverino e dissetante

**Amaro:** percettibile

**Equilibrio gustativo:** giusto

**Schiuma:** abbondante e cremosa

**Frizzantezza:** decisa

**Colore:** giallo chiaro leggermente opaco

**Aspetto:** velato

**Gradazione:** 4,7%\*

**Formato:** ♦ bottiglia da 75 cl

\*Essendo birra artigianale, va trattata con la massima cura. La presenza di lieviti e le eventuali variazioni alcoliche ne riconfermano l'artigianalità. Birra a lunga conservazione, non necessita della catena del freddo.