

J63

JULIASessantatre
BIRRA AGRICOLA
ARTIGIANALE TOSCANA

JBLANCHE

BIRRA AGRICOLA
BELGIAN BLANCHE

AROMA SPEZIATO, SENTORI DI CORIANDOLO E CURACAO. NOTE AGRUMATE DI BUCCIA D'ARANCIA, LEGGERA SENSAZIONE ERBACEA. ESTIVA!



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento crudo, luppolo, lievito, spezie (buccia d'arancia amara e coriandolo).

STILE

Blanche.

LIEVITO

Alta fermentazione.

COLORE

Giallo tenue.

ASPETTO

Opalescente.

SCHIUMA

Finissima, abbondante e persistente.

SPEZIE

Buccia d'arancia amara, coriandolo.

ALCOOL

5,2% - °P 12,5

IBU (UNITÀ D'AMARO)

16

DEGUSTAZIONE

Al naso si rivelano sentori netti di coriandolo e curacao, e in fondo di albicocca acerba a causa dell'acidità dovuta al frumento crudo. La saturazione di CO₂ è molto importante e ne deriva una bevuta a sorsi brevi, ma freschissimi. Il gusto inizialmente fresco ed equilibrato lascia il posto a decise note agrumate, che sfumano in una leggera sensazione amara accompagnata da una buona acidità e rendono questa birra tipicamente estiva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna bene sia formaggi freschi che a mezza stagionatura e pasta fredda.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-10 °C

FORMATI

330 ml, 750 ml, 30 L