



BLANCHE ALLA SPINA ARTIGIANALE

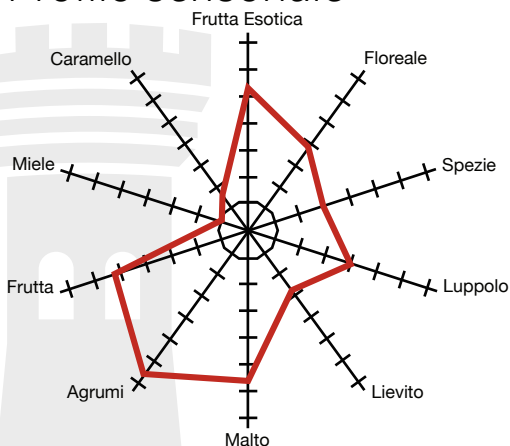
Gioiosa e leggera

Quando le giornate si allungano e arrivano i primi tepori, la Birra Artigianale Blanche Collesi è l'ideale. Di corpo leggero, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in fusto, ha il profumo della bella stagione. Sentori di fiori e frutta esotica, questa speciale ricetta contiene scorze di scorze d'arancia e di limone. Piacevolmente dissetante, la Birra Artigianale Blanche Collesi si caratterizza per l'equilibrio gustativo ben dosato e una sensazione di gratificante freschezza.

Abbinamenti Gastronomici

Si accompagna felicemente a finger food e verdure pastellate all'ora dell'aperitivo. Ottima con pinzimoni e piatti delicati a base di carne e pesce. In particolare, fresca e leggera, la Birra Artigianale Blanche Collesi esalta i carpacci di pesce bianco come spigola, ricciola e orata ed è deliziosa con i crostacei crudi conditi con un filo d'olio. Irrrinunciabile, questa Birra Artigianale Blanche Collesi, è ideale anche con focacce e torte salate, formaggi freschi a pasta molle e i dolci al forno più semplici come crostate e torte di frutta.

Profilo sensoriale



Stile: **BELGIAN BLANCHE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN FUSTO**

IBU: 18

EBC: 6

Grado Plato: 12.5

Grado Alcolico: 5%

Shelf Life: **24 MESI DALL'INFUSTAMENTO**

Temperatura di servizio: 5/6°

Formati: **FUSTO 20Lt POLYKEG**

Attacco: **A BAIONETTA - TIPO SANKEY - S**

Grado di saturazione: **0,48 Gr/Lt a 0 GRADI**

Bicchiere consigliato: **CALICE TULIPANO**

