



Due mondi intrecciati per una generazione futura

Stile d'ispirazione	Italian grape ale
Colore	Ambrato - corallo
Gradazione	~ 12 % Alc.
Temperatura	6 - 8 °C
Bicchieri consigliati	
Amaro	    

Elemento cardine della stessa etichetta, il tralcio allude tanto alla vite quanto al luppolo, a significare l'incontro tra due mondi, ma intende evocare anche l'immagine di uno sviluppo continuativo. Un intreccio tra mosto di malto d'orzo e mosto d'uva da vino, due tipi di lieviti diversi, uno brassicolo e l'altro enologico, la portano a raggiungere una gradazione alcolica molto vicina a quella dei vini spumantizzati. Viene sottoposta al processo del "Metodo Classico"; quindi a seguito del riposo in orizzontale viene effettuata la sboccatura e successiva ricolmatura. L'arco olfattivo è composto da fresche sensazioni floreali, tonalità fruttate boschive e a guscio. All'assaggio è scorrevole, con una gradazione alcolica perfettamente bilanciata dalla combinazione tra acidità ed effervescenza. Il finale è pulito, secco e discretamente persistente. Ottima come aperitivo, adatta per essere abbinata, in genere, a piatti della tradizione mediterranea. Può trovare un ottimo sostegno in tartare di carne e di pesce, formaggi di media stagionatura, anche erborinati.

Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
Birra dell'anno 2019
Red Italian Grape Ale



ARGENTO
Birra dell'anno 2020
Red Italian Grape Ale



BIRRA SLOW
Guida Slow Food 2021
Birra d'Italia



BRONZO
European Beer Star 2022
Italian Grape Ale



BIRRA IMPERDIBILE
Guida Slow Food 2023
Birra d'Italia