

# IL TRALCIO



*Due mondi intrecciati per una generazione futura*

*Stile d'ispirazione* Italian grape ale

*Colore* Ambrato - corallo

*Gradazione* ~ 12% Alc.

*Temperatura* 6 - 8 °C

*Bicchieri consigliato* 

*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 sedimentata 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  
Birre d'Italia