



*Birra nel corpo,
vinsanto nello spirito*

<i>Stile d'ispirazione</i>	Barrel aged
<i>Colore</i>	Bruno
<i>Gradazione</i>	~ 16 % Alc.
<i>Temperatura</i>	16 - 18 °C
<i>Bicchieri consigliato</i>	
<i>Amaro</i>	

Questa birra ricalca in parte le orme del più noto tra i vini toscani da dessert. La maturazione della Birrasanta avviene in botti già utilizzate più volte per la produzione di vinsanto, contenenti la fondamentale presenza della “madre”. Al termine del periodo di permanenza in legno il risultato è un viraggio verso le eleganti note tipiche degli invecchiamenti. Si presenta con un colore bruno bronzo, liscia e priva di schiuma. Le componenti olfattive raccontano di un aroma incline a caratteri ossidativo-liquorosi; evoca sentori di dolce da forno, amaretto, mou, liquirizia e tabacco. Leggere note di fichi disidratati, uva passa e delicati accenni di aceto balsamico. All'assaggio risulta morbida e vellutata, dal corpo sostanzioso, con una dorsale calda e dolce che trova il suo equilibrio con un finale delicatamente acidulo. Accompagna egregiamente sapori forti come formaggi stagionati ed erborinati, ottima in abbinamento a dolci e pasticceria fino a raggiungere la sua lode nella meditazione al termine di un lauto pasto.

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



I RICONOSCIMENTI



BIRRA SLOW
Guida Slow Food 2021
Birre d'Italia