



Stilla dopo stilla, il morbido scandire del tempo

Stile d'ispirazione **Acquavite di birra**

Colore **Dorato**

Gradazione **42 % Alc.**

Temperatura **15 - 18 °C**

Bicchiere consigliato

Invecchiata 12 mesi in barrique

Una piccola stilla, un fugace scrigno che racchiude l'anima della birra da cui discende; goccia dopo goccia: così si scandisce il tempo occorrente all'essenza aromatica per prendere forma liquida. Distillare la birra è una pratica antica e tuttavia poco conosciuta nel nostro Paese. Stilla Bianca nasce dalla collaborazione con Nannoni Grappe, che, grazie ai suoi impianti a distillazione discontinua, osserva un vero e proprio metodo artigianale, in cui il mastro distillatore vigila, con i suoi sensi, per selezionare la parte più pregiata di ogni cotta: il cuore. Invecchiata poi 12 mesi in barrique di acacia con bassa tostatura. Si presenta con un bel colore dorato, ad un primo esame olfattivo su mano emergono note di fieno, vaniglia, frutta candita, uva sultanina, pasta di mandorle, mela cotta. Con un esame più approfondito al bicchiere piacevoli sentori di tabacco e ciliegia sotto spirito, malto, vaniglia. Gradevoli note balsamiche. Al palato mostra un buon equilibrio, è caldo e lascia la bocca pulita e piacevolmente fresca. Può essere abbinata a cioccolato fondente, dolci speziati, formaggi erborinati e stagionati. Si presta ad essere miscelata in cocktail con miele, zucchero di canna e bitter aromatici.

