







# CENTO VOLTE FORTE



## La docile piacevolezza del grano

Stile d'ispirazione	Blanche
Colore	Paglierino
Gradazione	4,0 % Alc.
Temperatura	6 - 10 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	    

Nel 1914 veniva fondato il Comune di Forte dei Marmi e questa birra ne celebra il centenario. Prodotta utilizzando anche frumento di varietà antiche, questa Wit si presenta paglierina e opalescente. Grazie alla rinfrescante speziatura donatale dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitigherà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma soprattutto crudità di pesce e crostacei, frittura, verdure, carni bianche e formaggi freschi.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce

## I RICONOSCIMENTI



**ARGENTO**  
Birra dell'anno 2019  
Blanche