GASSA D'AMANTE





Compagna di lunghe navigazioni

Stile d'ispirazione	Golden ale
Colore	Dorato chiaro
Gradazione	4,5 % Alc.
Temperatura	6 - 12 °C
Bicchiere consigliato	

Amaro 🗑 🗑 🗑

"Gassa d'amante" è il nome del 'nodo base' della marineria e questa vuol essere una birra dalla quale non riuscire a slegarsi. Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati.

Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

Disponibile anche senza glutine

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 2012
Blonda Ala



BIRRA QUOTIDIANA Guida Slow Food 2015 Birre d'Italia



BRONZO World Gluten Free Beer Award 2020



BIRRA QUOTIDIANA

Guida Slow Food 2013

Birre d'Italia



Italian Low Gluten Beer Award 2016



ORO Birra dell'anno 2014



ORO World Gluten Free Beer Award 2018