

# GASSA D'AMANTE



## Compagna di lunghe navigazioni

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



**BIRRA QUOTIDIANA**  
Guida Slow Food 2013  
Birre d'Italia



**ORO**  
Birra dell'anno 2014  
Golden Ale



**BIRRA QUOTIDIANA**  
Guida Slow Food 2015  
Birre d'Italia



**ORO**  
Italian Low Gluten  
Beer Award 2016



**ORO**  
World Gluten Free  
Beer Award 2018



**BRONZO**  
World Gluten Free  
Beer Award 2020