



Due mondi intrecciati per una generazione futura

Elemento cardine della stessa etichetta, il tralcio allude tanto alla vite quanto al luppolo, a significare appunto l'incontro tra due mondi, ma intende evocare anche l'immagine di uno sviluppo continuativo, di una ricerca permanente come senso profondo dell'idea di futuro.

Un intreccio tra mosto di malto d'orzo e mosto d'uva da vino. Due tipi di lieviti diversi, uno di stampo brassicolo e l'altro di stampo enologico, portano Il Tralcio a raggiungere una gradazione alcolica molto vicina a quella dei vini spumantizzati.

La rifermentazione in bottiglia, ad opera del lievito da vino, dona un'effervescenza vivace ed elegante. La schiuma è fine e persistente.

L'arco olfattivo è composto da fresche sensazioni floreali (ibisco, erica), tonalità fruttate di timbro boschivo, maturo a pasta gialla e a guscio. In sottofondo si percepisce una leggera nota speziata.

All'assaggio risulta scorrevole, di corpo volutamente leggero e con una gradazione alcolica generosa perfettamente bilanciata dalla combinazione tra acidità ed effervescenza.

Il finale è pulito, secco e discretamente persistente. Ottima come aperitivo, adatta per essere abbinata, in genere, a piatti della tradizione mediterranea.

Può trovare un ottimo sostegno in tartare di carne e di pesce, formaggi di media stagionatura, anche erborinati. Si consiglia il servizio nel calice da vino ad una temperatura compresa tra i 6°C e gli 8°C

I RICONOSCIMENTI



ARGENTO
Birra dell'anno 2019
Red Italian Grape Ale



ARGENTO
Birra dell'anno 2020
Red Italian Grape Ale