



## *Birra nel corpo, vin santo nello spirito*

Questa birra ricalca in parte le orme, tanto in fase di lavorazione quanto in termini di profilo sensoriale, del più noto tra i vini toscani da dessert. La maturazione della Birrasanta avviene in botticelle di legno, già utilizzate più volte per la produzione di vin santo, contenenti la fondamentale presenza della “madre”.

Al termine del periodo di permanenza in legno il risultato è un viraggio verso le eleganti note tipiche di questi invecchiamenti.

La Birrasanta si presenta con un colore bruno bronzeo, liscia e priva di schiuma.

Le componenti olfattive raccontano di un aroma incline a caratteri ossidativo-liquorosi; evoca sentori di dolce da forno, amaretto, mou, liquirizia e tabacco.

Leggere note di fichi disidratati, uva passa e delicati accenni di aceto balsamico.

All'assaggio risulta morbida e vellutata, dal corpo sostanzioso, scandito da una dorsale calda e dolce che trova il suo equilibrio con un finale delicatamente acidulo. In chiusura una venatura amaricante e tannica, proveniente dal legno, completa il quadro gustativo.

Ottima in abbinamento con dolci e pasticceria di tutti i tipi, partendo dal classico cantuccio, alla pasta di mandorle fino a raggiungere la sua lode nella meditazione al termine di un lauto pasto. Si consiglia il servizio nello snifter, il calice mignon da distillati, ad una temperatura compresa tra i 16°C e i 18°C

