



Stilla dopo stilla, il morbido scandire del tempo

Una piccola stilla, un fugace scrigno che racchiude l'anima della birra da cui discende; goccia dopo goccia: così si scandisce il tempo occorrente all'essenza aromatica per prendere forma liquida. Distillare la birra è una pratica antica e tuttavia poco conosciuta nel nostro Paese. Stilla Bianca nasce dalla collaborazione con Nannoni Grappe, che, grazie ai suoi impianti di distillazione discontinua, osserva un vero e proprio metodo artigianale, in cui il mastro distillatore vigila per selezionare la parte più pregiata di ogni cotta: il cuore. Quello a ciclo discontinuo è il più antico ed artigianale metodo di distillazione: necessita della continua presenza del mastro distillatore, che con i suoi sensi è parte integrante dell'impianto. Aspetto trasparente e cristallino. Al naso spiccano immediatamente le note di crosta di pane, miele, mela gialla e fieno; in un secondo momento sopraggiungono aromi erbacei e di fiori bianchi. Al palato risulta morbida e al contempo di carattere; si confermano le sensazioni olfattive a cui si aggiungono, in chiusura, delicate sensazioni di liquirizia e mandorla. Si consiglia il servizio in uno snifter ad una temperatura di circa 15-18°C. Può essere abbinata a cioccolato fondente, dolci speziati, formaggi erborinati e stagionati. Si presta ad essere miscelata in cocktail con miele, zucchero di canna e bitter aromatici.

