

GASSA D'AMANTE



Compagna di lunghe navigazioni

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
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