

# CANDICE

## bianca

Birra bianca ad alta fermentazione, vive della tradizione in cui la tipica aromatizzazione con coriandolo e buccia d'arancia si rinnova e arricchisce con bacche di ginepro, fiori di camomilla ed acetosella. Un ensemble che risulta rinfrescante in bocca e piacevole al naso. Di facile beva grazie all'utilizzo del frumento, che alleggerisce e regala equilibrio al gusto. Una specialità che solletica la parte più delicata del nostro animo, senza perdere il piacere di bere un'ottima birra.



### CARATTERISTICHE

---

**Stile** Bianca

---

**Colore** Giallo scarico

---

**Intensità amaro** 1 2 3 4 5

---

#### Note olfattive

Speziate e fruttate, fiori di campo e ginepro

---

#### Note gustative

Dolce non invadente, ben bilanciato dagli aromi di coriandolo, arancia, camomilla, ginepro e acetosella. Leggermente acidula per l'utilizzo di frumento

---

### SPECIFICHE TECNICHE

---

**Colore (EBC)** 4 EBC

---

**Amaro (IBU)** 12

---

**Alcol (%VOL)** 4,2

---

### COME GODERSELA AL MEGLIO

---

Sushi, primi piatti leggeri e carpacci di pesce bianco, verdure cotte e in pinzimonio, pesce crudo o marinato

---

Calice a tulipano o tumbler  
Temperatura di servizio 5-8 °C