

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