

CECI
1938

BIRRA DI PARMA BLOND ALE - ETICHETTA ORO

"La vostra anima è un paesaggio squisito." (P. Verlaine)

Gustare questa Gold Ale significa muoversi in un paesaggio prelibato. Le delicate note luppolate, le leggere sensazioni speziate e agrumate, appaiono discrete ed eleganti. Non sappiamo se siamo noi a ciondolare nell'anima di questa birra o se sia lei a muoversi sinuosa dentro le nostre emozioni. Non troppo fredda e non troppo in fretta, troviamo il tempo di passeggiare nell'anima del suo gusto.



SCHEDA TECNICA

Tipologia: Blond Ale

Lavorazione: birra ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero.

Gradazione: 4,9% vol.

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,50 l

Codice: Q-11

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore dorato intenso, spuma bianca abbondante, cremosa e persistente.

Profumo: L'apporto leggero del luppolo si bilancia con note lievemente speziate e agrumate. La componente maltata e gli accenni di miele completano il quadro aromatico.

Gusto: L'ingresso è segnato da accenni di dolcezza che lasciano immediatamente spazio a un sorso che risulta abbastanza secco, sottilmente amaro e leggermente agrumato.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con i piatti della cucina mediterranea. Non disdegna l'abbinamento con formaggi di media stagionatura, piace con primi piatti di media dolcezza e secondi di carne mediamente saporiti.