

**CECI**  
1938

## BIRRA DI PARMA APA - ETICHETTA BRONZO

*"Quel che si trova nell'effetto era già nella causa." (H. Bergson)*

Quell'effetto per noi è il gusto deciso e profondo, un impianto aromatico ampio e persistente. La birra di Parma Bronze costruisce il suo gusto nell'idea di una APA che non cerca mediazioni nel gusto. Valorizza la natura luppolata agrumata, frutto di una scelta attenta dei prodotti e delle logiche produttive. In questa birra si incontrano le scelte consapevoli di chi ne coglie l'effetto nel bicchiere e di chi ha costruito la causa.



### SCHEDA TECNICA

**Tipologia:** American Pale Ale

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

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

**Gradazione:** 5,8% vol.

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 0,50 l

**Codice:** Q-13

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore giallo ambrato e una schiuma consistente e persistente.

**Profumo:** Luppolatura intensa segnata da avvolgenti note agrumate, apre a lievi sensazioni tropicali. Eleganti gli accenni dolci di caramello, di speziatura e tostatura.

**Gusto:** L'intensa nota amara agrumata del luppolo e le delicate sensazioni di caramello hanno come effetto un'interessante armonia. La tostatura evidente trova nel finale un'amaricante persistente e al contempo delicato.

**Abbinamenti:** Il corpo pieno e il profilo aromatico, rendono questa APA adatta a carni rosse, salumi e formaggi di buona stagionatura. Interessante con zuppe a base di pesce a tendenza dolce.