

CECI
1938

BIRRA DI PARMA BLANCHE ALE - FLOWER EDITION

"Tutti gli amori dell'uomo, ancorché diversi, hanno lo stesso motore." (V. Alfieri)

L'amore per la birra è una scelta di socialità e gioia. È il motore che ci spinge ad amare la vita così ricca di note amare e dolci. Così come lo è questa birra: leggera e profonda, intensa e fresca, un gusto articolato e ricco di aromi seducenti. Ci si innamora della Birra di Parma Flower perché in essa è raccontato sapientemente il sapore di tutti gli amori.



SCHEDA TECNICA

Tipologia: Blanche Ale

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

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi di avena, luppolo, zenzero, coriandolo, buccia di arancia bio, zucchero.

Gradazione: 4,9% vol.

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: 0,50 l

Codice: Q-14

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Birra Ale di frumento di antica tradizione belga, dal colore dorato, leggera velatura, spuma fine e pannosa.

Profumo: Intense note agrumate conferite dalla tipologia del luppolo, sentori di spezie, cereali e frumento.

Gusto: Corpo leggero e bilanciato trova note di arancia amara e delicata speziatura; le sensazioni speziate regalano un finale lungo e rinfrescante.

Abbinamenti: Birra estiva, fresca e profumata. La leggerezza e la delicatezza si esprimono al meglio negli aperitivi. È ottima se abbinata a piatti delicati e poco elaborati, come carni bianche o pesce. Piace con i fritti e i formaggi non stagionati. Non disdegna la pasticceria secca.