



SCHEMA TECNICA

BIRRA 1851 'BLOND ALE'

Stile: Blond Ale

Formati: bottiglia 33 cl e 75 cl e fusto 20 lt. PET

Gradazione: 5,4% Vol.

Amaro (IBU): 19

Grado Plato: 12,2%

Aroma: al naso profumi fruttati prodotti dal lievito, insieme a note floreali e di miele d'acacia conferite dal malto. Sentori speziati dati da un lievito particolare e accompagnati da un fine aroma di cereali.

Gusto-olfatto: sentori di malto e cereali. Gusto morbido e bilanciato caratterizzato da leggere note agrumate.

Sensazione al palato: secca, di facile bevuta e moderatamente frizzante per apprezzare in pieno tutti i suoi aromi.

Aspetto: colore dorato velato. Schiuma generosa e densa di colore bianco.

Abbinamenti: si abbina perfettamente con salumi, formaggi di media stagionatura, ma anche con pizza, primi piatti e fritti.

