



Bionda di Foresto

BIRRA BIONDA

STILE

Triple Belga

VARIETÀ DI MALTI

Pils, Carapils, Carahell

VARIETÀ DI LUPPOLI

Hallertauer Tradition,
Hallertauer Saphir,
Hallertauer Spalter
Select,
Cascade, Centennial

COLORE

8 EBC

TASSO DI ATTENUAZIONE APPARENTE

76%

GRADAZIONE ALCOLICA

6,8%

UNITÀ D'AMARO

28 IBU

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-14°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore dorato, si presenta con buona limpidezza e dotata di bianca schiuma che si ritiene bene sul bicchiere.

Al naso spiccano note fresche e agrumate apportate dal luppolo ben supportate da profumi più ampi di frutta e spezie derivanti dalla fermentazione.

In bocca la ricchezza alcolica e la maltosità importante vengono ben stemperate dal sapore dei luppoli.

Di complessa aromaticità, si prolunga in un nale persistente ove una punta d'amaro si farà strada per renderla pienamente appagante.

ABBINAMENTI

A ettati, primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi stagionati e piccanti, dolci secchi e crostate.