



GARGAN-IGA

GOSE IGA

Questa birra fonde in sé ben tre stili diversi: è una Gose per l'aggiunta del sale che le dona una buona sapidità che richiama la bevuta e l'acidità lattica; è una Saison per l'impiego di frumento e il lievito utilizzato, con il primo che conferisce la caratteristica asprezza e il secondo che grazie alle sue caratteristiche porta la birra a una secchezza estrema ma la lascia comunque rotonda; è infine una iga perchè in fermentazione viene aggiunto il 15% di mosto di uva Garganega coltivata nei nostri vigneti. Questo connubio di elementi la rende il perfetto punto di incontro tra il mondo della birra e del vino.

BICCHIERE CONSIGLIATO:
PINTA AMERICANA

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
PIATTI MOLTO SAPORITI E SPEZIATI
COME CUCINA MESSICANA O
ORIENTALE O FRITTI

INGREDIENTI: ACQUA, **MALTO D'ORZO**,
FRUMENTO, MOSTO D'UVA GARGANEGA,
LUPPOLO, LIEVITO, SALE, ZUCCHERO

ALCOOL: 5,8%

COLORE: 6 EBC (DORATA)

AMARO: 15 IBU

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C

INGREDIENTI AUTOPRODOTTI: 100% MALTO
D'ORZO, FRUMENTO, MOSTO D'UVA; 50%
LUPPOLO

FERMENTAZIONE: ALTA

CONFEZIONAMENTO: RIFERMENTATO

FORMATI DISPONIBILI: BOTTIGLIA 0,5L

