



Acquavite giovane di birra

L'acquavite giovane di birra è un distillato di puro malto che conserva l'anima della nostra birra di origine.

All'assaggio offre **aromi intensi di cereale** e crosta di pane, **note resinose di luppolo**, e un **finale** piacevolmente **amarognolo**.

Il Colore è cristallino e trasparente.

All'olfatto spiccano sentori netti di malto, orzo, lieviti e fresche note erbacee e floreali del luppolo.

L'impatto alcolico è inizialmente deciso, per poi aprirsi su sfumature fruttate.

Il gusto è morbido, pulito e pungente. Richiama fortemente i sapori del cereale e della nostra birra di partenza, chiudendo con il tipico e delicato retrogusto amarognolo del luppolo.

La temperatura ideale per gustarla è di circa 12 - 14 C.

Il bicchiere consigliato è un calice a tulipano di medie o grandi dimensioni, che permette all'alcol di evaporare dolcemente concentrando gli aromi al naso.