

Alta BIRRA Quota

Cittareale
Rieti

ANCESTRALE CON PANE

Ingredienti

Acqua, malto d'**ORZO**, **PANE** 14,8%
(**FARINA DI ENKIR**, **FARINA DI FARRO**,
FARINA DI GRANO TENERO, **FARINA**
MANITOBA INTEGRALE, lievito di birra, sale),
luppolo, lievito

Gradazione alcolica

4,7% Vol.

Colore

Ambrato

ANCESTRALE CON PANE

Colore ambrato carico con bel cappello di schiuma. All'olfatto, i malti la fanno da padroni, regalando un naso tutto improntato sulle morbidezze, provocando sentori di caramello, crosta di pane, pasta del pane da cuocere, prodotti da forno, miele di melata, fiori secchi e frutta matura. In sottofondo note di zucchero mascobado, pera cotta/caramellata. In bocca, l'attacco è morbido, ricorda il kvass, procedendo con un sorso agile enfatizzato dalla secchezza, dal corpo esile, con ritorni olfattivi di tostature e crosta di pane. La birra AncestrAle nasce dalla collaborazione tra Slow Food Italia, Eataly e Alta Quota con l'intento di recuperare una parte del pane sprecato nella filiera della panificazione. Viene infatti recuperato il pane raffermo dalle panetterie dei punti vendita di Eataly e trasformato in birra, sostenendo così Menu for Change, la campagna di Slow Food contro il cambiamento climatico.



FORMATI



0,33 L



FUSTO
24 L

MONOUSO POLYKEG BAIONETTA

ABBINAMENTI



Da aperitivo: una birra eticamente impegnata, ma da bevuta disimpegno.



Pinta
americana



7 °C