

## CURMI



Birra bianca speziata ottenuta con farro e malto d'orzo di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.

Aspetto: schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino libero da solidi in sospensione, velato da lievito. Gasatura fine.

Olfatto: Fruttato esotico, floreale, lieve acidità citrica, paglia, fieno, mollica.

Sapore: rinfrescante, lieve acidulo (dovuto alle spezie), si sentono malto e luppolo ma delicatamente.

Corpo: medio ma più consistente rispetto alle birre della stessa categoria, birra scorrevole.

Saturazione in CO<sub>2</sub>: bassa

Tipologia di appartenenza: bianca (birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo)

Volume alcolico: 5.8 % (più alcolica rispetto alle birre della stessa categoria).

Abbinamento suggerito: pinzimonio, cibi delicati senza salse grasse come pesce o carne bianca, formaggi freschi a pasta molle, torta margherita.

Bicchieri consigliato: calice da vino rosso.

Temperatura di consumo: ambiente (10-12°C)

