

**CECI**  
1938

## BIRRA DI PARMA BLOND ALE - ETICHETTA ORO

*"La vostra anima è un paesaggio squisito." (P. Verlaine)*

Gustare questa Blond Ale significa muoversi in un paesaggio prelibato. Le delicate note luppolate, le leggere sensazioni speziate e agrumate, appaiono discrete ed eleganti. Non sappiamo se siamo noi a ciondolare nell'anima di questa birra o se sia lei a muoversi sinuosa dentro le nostre emozioni. Non troppo fredda e non troppo in fretta, troviamo il tempo di passeggiare nell'anima del suo gusto.



### SCHEDA TECNICA

**Tipologia:** Blond Ale

**Lavorazione:** birra ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata.

**Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero.

**Gradazione:** 4.9% vol.

**Temperatura di servizio:** 5/6°C

**Formato:** 0.50 l

**Codice:** Q-11

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore dorato intenso, spuma bianca abbondante, cremosa e persistente.

**Profumo:** L'apporto leggero del luppolo si bilancia con note lievemente speziate e agrumate. La componente maltata e gli accenni di miele completano il quadro aromatico.

**Gusto:** L'ingresso è segnato da accenni di dolcezza che lasciano immediatamente spazio a un sorso che risulta abbastanza secco, sottilmente amaro e leggermente agrumato.

**Abbinamenti:** Si sposa perfettamente con i piatti della cucina mediterranea. Non disdegna l'abbinamento con formaggi di media stagionatura, piace con primi piatti di media dolcezza e secondi di carne mediamente saporiti.