



FUORI DAL GREGGE

ITALIAN GRAPE ALE CON UVA ARNEIS

DORATO CHIARO
DOLCE ●●●○○
AMARO ●○○○○
CORPO ●●○○○



33 cl e
alc. 6,5% vol.
15 Plato
22 IBU

Birra originale concepita per esaltare profumi, tannicità ed acidità derivati dall'utilizzo massiccio di uva: circa 80 grammi ogni 33 cl. I grappoli di uva Arneis dell'Azienda Agricola Bric Castelvej di Canale, Cuneo, vengono diraspati, pigiati ed uniti al mosto di birra nella fermentazione primaria, condotta da un lievito ad alta fermentazione specifico per la vinificazione a secco.

Teniamo bucce e vinaccioli a contatto con i lieviti per circa tre settimane, conferendo al prodotto finito delle caratteristiche veramente Fuori dal Gregge! Il grist di malti è neutro e comprende solo Pilsner e frumento. La presenza di tannini ed il pH basso consentono la conservazione per svariati anni.

Aroma: di frutta a polpa bianca e gialla, uva fresca, mandarino nelle bottiglie invecchiate, qualche nota esotica, apporto del luppolo assente.

Gusto: morbido e dolce, buona acidità, tannini in evidenza, corpo medio, carbonazione elevata e molto fine.