

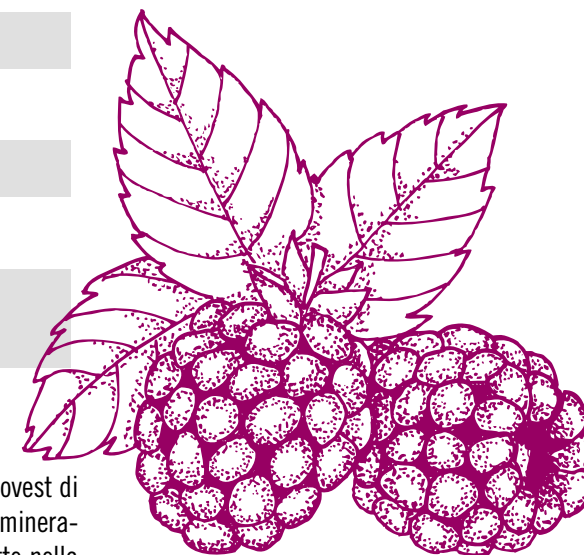


G

Birra prodotta utilizzando malti Pils e frumento maltato. L'acidità lattica data dal sour-mash bene si lega a quella dei lamponi freschi della Lessinia. Il sorso prosegue su un leggero speziato dato dall'utilizzo del coriandolo e un finale sapido ottenuto grazie all'utilizzo del sale di Cervia. L'aroma fruttato del lampone risulta intenso ma mai aggressivo perché bilanciato da una leggera luppolatura in aroma. Birra estiva per eccellenza.

**STAGIONALE
CRAZY-SHOT**

TIPO FERMENTAZIONE	Alta
LUPPOLI	Magnum-Saphir
COLORE	Chiaro tendente al dorato
AROMA	Speziato, fruttato, leggermente acidulo
GUSTO	Gli aromi del lampone e l'acidità lattica si legano alla sapidità data dal sale di Cervia
ABBINAMENTI	Carne al forno, formaggi, frutti di mare



Le Gose prendono il nome dal fiume Gose che attraversa la cittadina di Goslar, poco a ovest di Dresda, capitale della Sassonia. Sin dal I secolo d.C. Goslar era un importante centro minerario, famoso per le sue cave di sale e, proprio per la salinità dell'acqua, le birre prodotte nella zona di Goslar e Lipsia prendono una nota sapida. Inizialmente, secondo fonti storiche, le Gose fermentavano spontaneamente e solo in tempi più recenti venne introdotto l'utilizzo di lieviti e batteri lattici per stabilizzare le fermentazioni e ottenere la classica acidità che tutti amiamo.



PLATO	10,5
EBC	6
IBU	11

Alc/Vol 4,5%



6/8 °C