

Salina®



Salinae

la birra al sale di cervia

Stile : blonde ale chiara ad alta fermentazione prodotta artigianalmente con rifermentazione in bottiglia

Colore : chiaro con riflessi verde brillante e corpo torbido dato dai lieviti in sospensione

Aroma : intensa nota iodata che rilascia grande freschezza. Elegante fragranza sapida si avverte nel bicchiere che ricorda la brezza marina al mattino presto.

Gusto: secco ed acidulo con importanti note di freschezza conferitogli dal sale dolce di Cervia. L'aggiunta di malto di altissima qualità conferiscono a Salinae piacevolezza e grande morbidezza al palato. Un mix sapiente di luppoli tedeschi ed americani la rendono piacevolmente amara. La nota sapida conferitagli dal sale dolce di Cervia che si avverte come retro-gusto finale, fanno sì che Salinae rappresenti in un bicchiere di birra l'espressione autentica del territorio a cui appartiene, la Romagna ed il mare Adriatico.

Abbinamenti: piatti a base di pesce, crudité e fritto di paranza. Molto indovinato l'abbinamento alla cucina giapponese con sushi, sashimi e tempura. Carni bianche, affettati e formaggi di media stagionatura vengono esaltati dall'elegante sapidità e freschezza di birra Salinae. Ideale come aperitivo.

Dati tecnici:

PH 4,5

Grado plato 11,8°

Grado alcolico 4,9°