



## LA RISALITA BIRRA ARTIGIANALE Scheda Tecnica

- **Denominazione:** La Risalita
- **Categoria merceologica:** Birra
- **Stile di birra:** Blonde ale
- **Tipo di fermentazione:** Alta
- **Grado alcolico:** 5% vol.
- **Ingredienti:** Acqua, malto d'orzo, frumento (di grani antichi, varietà Verna), zucchero, luppolo, lievito
- **Allergeni:** malto d'orzo, frumento. Contiene glutine
- **Colore:** Biondo
- **Gusto e olfatto:** birra di gusto intenso ma piacevole e beverino, corposa e tuttavia ben bilanciata, con schiuma sobria e compatta e un piacevole finale amarognolo, presenta al naso un marcato sentore di cereali e di lieviti, con note agrumate persistenti e profonde.
- **Abbinamenti:** se servita molto fredda è scorrevole e dissetante, se servita tra i 3° e gli 8° è perfetta anche per il tutto pasto, oltre gli 8° si arricchisce di sentori e diventa una birra da sorseggiare in conversazione. A tavola è ottima con salumi e formaggi, paste anche corpose, zuppe, carni bianche e perfino stracotti.
- **Indicazioni di conservazione:** Conservare in luogo fresco (preferibilmente con temperature inferiori ai 15°C) e al riparo dalla luce
- **Tipo di imballo:** Bottiglia in vetro color ambra volume 33 cl ; Bottiglia in vetro 75 cl
- **Contenuto per cartone:** 24 pezzi per formato 33 cl; 12 pezzi per formato 75 cl
- **Durabilità:** 12 mesi dalla data di confezionamento
- **Altre caratteristiche:** Birra artigianale non filtrata, non pastorizzata
- **Perché "La Risalita"?** Monte Sante Marie è un borgo medievale in cima a una collina nelle Crete Senesi dove si giunge dopo "le discese ardite...e le risalite" (Battisti/Mogol) rese famose da "L'Eroica" e "Strade Bianche". La risalita simboleggia anche la sua rinascita.

<p><b>INGREDIENTI:</b> acqua, malto d'orzo, frumento (di grani antichi varietà Verna di Monte Sante Marie circa 9%), zucchero, luppolo, lievito Contiene glutine</p> <p>Birra chiara non pastorizzata, non filtrata, rifermentata in bottiglia. Il sedimento è una caratteristica del prodotto.</p> <p>Il frumento utilizzato per questa birra fa parte del progetto "grani antichi biologici" di Monte Sante Marie <a href="http://www.montesantemarie.bio">www.montesantemarie.bio</a></p> <p>Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce Non disperdere il vetro nell'ambiente</p>	<p><b>LA RISALITA</b> <b>BIRRA ARTIGIANALE</b> DAI GRANI ANTICHI BIOLOGICI DI <b>MONTE SANTE MARIE</b></p> 	<p>Da consumarsi preferibilmente entro il</p> <p><b>BIRRA</b> alc. 5% vol. Vol. 33 cl Tenuta di Monte Sante Marie Un borgo in Toscana Loc. Monte Sante Marie 53041 Asciano - SI <a href="http://www.montesantemarie.bio">www.montesantemarie.bio</a> Prodotta e imbottigliata in via Bazzi 15 Dicomano (FI) da Birrifico Lorem Ipsum</p> <p><b>BOTTIGLIA TAPPO</b></p> <p>72 GL VETRO 91 C/FE ALLUMINIO</p> <p>RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</p>
---	---	---