



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>INGREDIENTI: 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 www.montesantemarie.bio</p> <p>Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce Non disperdere il vetro nell'ambiente</p>	<p>LA RISALITA BIRRA ARTIGIANALE DAI GRANI ANTICHI BIOLOGICI DI MONTE SANTE MARIE</p>	<p>Da consumarsi preferibilmente entro il</p> <p>BIRRA alc. 5% vol. Vol. 33 cl</p> <p>Tenuta di Monte Sante Marie Un borgo in Toscana Loc. Monte Sante Marie 53041 Asciano - SI www.montesantemarie.bio Prodotta e imbottigliata in via Bazzi 15 Dicomano (FI) da Birrifico Lorem Ipsum</p> <p>BOTTIGLIA TAPPO</p> <p> GL VETRO C/PE ALLUMINIO</p> <p>RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</p>
---	--	---

Tenuta di Monte Sante Marie

Loc. Monte Sante Marie 53041 Asciano SI Italia
tel. e fax (+39) 0577 700020

www.montesantemarie.bio | info@montesantemarie.bio