



BIRRA SLOW

GUIDA SLOW FOOD BIRRE D'ITALIA 2017



Slow Food®

CENTESIMALE

italian grape ale

Birra Celebrativa caratterizzata dall'originalità degli ingredienti inusuali, legati strettamente al territorio come la mela annurca e il mosto di uve pallagrello, vitigno autoctono dell'alto casertano. Colore ramato scuro. Schiuma beige, fine e compatta. Al naso il fruttato è ben evidenziato, con accenni di frutta rossa sotto spirito. Il sorso ha un ingresso dolce grazie ai malti utilizzati e al mosto cotto di uve pallagrello. La leggera acidità, accompagnata dalla buona secchezza, rende questa birra molto beverina.

Fermentazione **Alta**

Volume Alcolico **7,5%**

Colore **Ramato scuro**

Formati **33-75**

Temp. di Servizio **6°-8°**

Plato **17**

Ibu **25**

Disponibilità **Novembre**

fino a esaurimento



ABBINAMENTI

- > Tagliuozzi con ragù di misto di carne di mucca bianca Caialifana
- > Maiale nero casertano e castrato laticauda del Matese
- > Cavatelli con guanciale di maiale nero casertano
- > Pomodorini del piennolo
- > Rucola e provola
- > Capocollo, salsiccia, soppressata, pancetta di maiale nero casertano
- > Pizza Conciato (schiacciata, pepe, sugna e conciato romano presidio slow food)



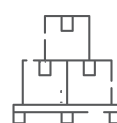
6x



30 x 20,5 x 26 cm



9 kg



60x

5 Strati

12 x strato



120 x 80 x 140 cm



550 kg



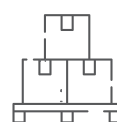
12x



30 x 23,5 x 22 cm



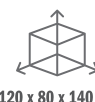
8,5 kg



72x

6 Strati

12 x strato



120 x 80 x 140 cm



600 kg