

MARÉ

RICETTA NUMERO 3
BIRRA BIONDA 5.5%



Oro intenso e lucente con perlage fitto e sottile. I suoi profumi ricordano il mare e la macchia mediterranea con tonalità resinose e salmastre. Gustosa e freschissima è accompagnata da sensazioni aromatiche di tarassaco e caramella d'orzo. Beva succosa dal finale balsamico.

La *Maré* è prodotta con l'orzo che coltiviamo in prossimità della spiaggia di Barricata e vicino alla Sacca di Scardovari. I terreni di quest'area sono i più giovani d'Italia, emersi dal mare soltanto a partire dal 1800. I campi qui sono intrisi di acqua salmastra, un elemento che imprime al malto un gusto del tutto particolare.

Abbinamenti: antipasti gustosi, formaggi a media stagionatura e salumi, pizza, risotti, pesci grigliati e arrostiti di carne. Ottima con i frutti di mare del nostro territorio: ostriche, vongole e cozze.

Birra d'orzo ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia. La nostra Birra con il passare del tempo evolve e matura.

Naturali sono eventuali sedimenti in sospensione. Temperatura di servizio 6-8 gradi.

INGREDIENTI

ACQUA, MALTO D'ORZO*, MALTO DI GRANO*, ZUCCHERO,
AROMI NATURALI, LUPPOLO, LIEVITO

*PRODUZIONE PROPRIA

COLORE: 13 IBU: 35 VOL %: 5,5

CONTIENE GLUTINE

CONSERVARE IN PIEDI AL RIPARO DA LUCE E FONTI
DI CALORE AD UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°

PRODOTTO DA:

PERKĒ SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA
Via Brenta Rivà, 23/C
45012 Rivà-Ariano Pol. (RO)

CODICE ACCISA: I100R0X00087E

FORMATI: 0.50 L - 0.75 L - 1.50 L