

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

ALCUNI ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI TRA BIRRA ARTIGIANALE E PIATTI

Golden Ale

Borrificio del Golfo (sp)

La Birra

Si presenta con spuma soffice e bianca. Ale piena, maltata e aromatica di luppolo speziato.

FERMENTAZIONE	GRADI	COLORE	TEMPERATURA DI SERVIZIO	BICCHIERE
Alta	5% alc	Oro Chiaro	10-12 °C	Pinta Alta

Note

Adatta per tutte le occasioni, utilizza esclusivamente Maris Otter, il più pregiato dei malti inglesi.

Abbinamenti

- Piatti a base di pesce;
- Formaggi con media stagionatura;
- Pizze bianche;

Senza dubbio la più grande invenzione nella storia del genere umano è la birra. Oh, vi garantisco che la ruota è stata anche una bella invenzione, ma la ruota non si abbina altrettanto bene con la pizza!

Dave Barry

