



LA RISALITA

BIRRA ARTIGIANALE DA GRANI ANTICHI

Scheda Tecnica

- **Stile d'ispirazione:** Blanche belga.
- **Gradazione alcolica:** 5,0 % vol.
- **Formati:** 75 cl (cartoni da 12 bottiglie) | 33 cl (cartoni da 24 bottiglie).
- **Note:** birra rifermentata in bottiglia, non filtrata, non pastorizzata.
- **Ingredienti:** grano antico varietà Verna di Monte Sante Marie, acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito.
- **Aspetto:** colore dorato chiaro, moderatamente velato. Schiuma bianca compatta.
- **Aroma:** profumo di cereali, note fruttate, richiami floreali di giaggiolo.
- **Gusto:** appena amara, corposa, fragrante, dissetante, marcato retrogusto di cereali.
- **Descrizione:** la ricetta valorizza il grano antico Verna bio della Tenuta. Unisce bevibilità e piacevolezza a un corpo adatto al consumo a tutto pasto.
- **Abbinamenti:** sotto i 3°C è piacevolmente rinfrescante; sotto i 6°C è ideale come aperitivo; tra i 6° e i 10°C è ottima a tutto pasto o con primi piatti, salumi, formaggi, carni bianche, pesce in particolare crostacei e pizze gourmet.
- **Temperature di servizio consigliate:** da 0° a 10°C.
- **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, in omaggio all'amore dei proprietari per la musica) rese famose da "L'Eroica" e "Strade Bianche". La risalita simboleggia anche la sua rinascita.

INGREDIENTI:
acqua, malto d'orzo, frumento
(di grani antichi varietà Verna di
Monte Sante Marie circa 9%),
zucchero, luppolo, lievito
Contiene glutine

Birra chiara non pastorizzata,
non filtrata, rifermentata in
bottiglia. Il sedimento è una
caratteristica del prodotto.

Il frumento utilizzato per questa
birra fa parte del progetto
'grani antichi biologici' di
Monte Sante Marie
www.montesantemarie.bio

Conservare in luogo fresco
al riparo dalla luce
Non disperdere il vetro nell'ambiente



Da consumarsi preferibilmente entro il

BIRRA

alc. 5% vol.

Vol. 33 cl

Vol. 75 cl

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 Birrificio Lorem Ipsum

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