

**CECI**  
1938

## BIRRA DI PARMA BLANCHE ALE - FLOWER EDITION

*"Tutti gli amori dell'uomo, ancorché diversi, hanno lo stesso motore." (V. Alfieri)*

L'amore per la birra è una scelta di socialità e gioia. È il motore che ci spinge ad amare la vita così ricca di note amare e dolci. Così come lo è questa birra: leggera e profonda, intensa e fresca, un gusto articolato e ricco di aromi seducenti. Ci si innamora della Birra di Parma Flower perché in essa è raccontato sapientemente il sapore di tutti gli amori.



### SCHEDA TECNICA

**Tipologia:** Blanche Ale

**Lavorazione:** birra ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata.

**Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi di avena, luppolo, zenzero, coriandolo, buccia di arancia bio, zucchero.

**Gradazione:** 4.9% vol.

**Temperatura di servizio:** 6/8°C

**Formato:** 0.50 l

**Codice:** Q-14

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Birra Ale di frumento di antica tradizione belga, dal colore dorato, leggera velatura, spuma fine e pannosa.

**Profumo:** Intense note agrumate conferite dalla tipologia del luppolo, sentori di spezie, cereali e frumento.

**Gusto:** Corpo leggero e bilanciato trova note di arancia amara e delicata speziatura; le sensazioni speziate regalano un finale lungo e rinfrescante.

**Abbinamenti:** Birra estiva, fresca e profumata. La leggerezza e la delicatezza si esprimono al meglio negli aperitivi. È ottima se abbinata a piatti delicati e poco elaborati, come carni bianche o pesce. Piace con i fritti e i formaggi non stagionati. Non disdegna la pasticceria secca.