

# LEMON ALE

ITALIAN BLANCHE



Birra chiara di alta fermentazione a base di malto d'orzo e di frumento, con una speziatura di coriandolo e agrumi della Costiera Amalfitana. Aspetto velato tipico dello stile blanche belga. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

Fermentazione: **ALTA**

Volume Alcolico: **5,5%**

Colore: **GIALLO PAGLIERINO**

Formati: **33 - 75 cl**

Temp. di Servizio: **4° - 6°**

Plato: **11**

Ibu: **15**

Disponibilità: **Aprile - Settembre**



## ABBINAMENTI

- > Ostriche al finocchietto
- > Cozze in tempura
- > Carpaccio di triglia al profumo di lime
- > Bucatini ai profumi mediterranei
- > Pepata di cozze o cozze gratinate
- > Paccheri al cartoccio con gamberi e asparagi
- > Carpaccio di manzo con verdure croccanti
- > Salsiccia di baccalà, fagiolini fritti e maionese all'aglio dolce
- > Spaghetti alla chitarra al ragù cilentano e pesto al limone
- > Pizza Marinara

