

Cervisia Ciurma



Dettaglio tecnico:

Produttore: Cervisia

Nazione: Italia (Genova)

Colore: Chiara dorata

Stile: Artigianale

Tipologia: Lager

Fermentazione: Bassa

IBU: 22

EBC: 9

Gradazione 5%

Temperatura di servizio: 7°

Shelf Life: 12 mesi

Descrizione:

La Ciurma fa riferimento alla città portuale da cui nasce agli inizi del secolo.

Genova, città di mare, che nella democratica bionda unisce e, a dispetto dei ceti sociali, mette tutti d'accordo azzerando le differenze.

Ciurma è la lager Cervisia dagli aromi freschi e intensi di malti Pilsner e Carapils, prodotta con luppoli Perle, Tradition e Saaz in bollitura, con la successiva aggiunta in dry hopping di luppoli Nelson, Sauvignon e Saaz.

Note di degustazione:

Chiara e dorata, con una schiuma candida, compatta e abbondante. Al naso, sprigiona aromi fruttati di limone e pesca, insieme a note più dolci di miele e cereali, con un netto sottofondo di luppolo. Al palato, è corposa e rotonda, gradevolmente luppolata, con un finale di media persistenza, fresco e dissetante.

Si abbina ad aperitivi, pizza, verdure, torte salate e carni bianche