

AVENUE (birra di frumento / Wheat beer)



La Avenue è una birra ai cereali, molto beverina, facile da abbinare a moltissimi piatti caldi e freddi. Una birra piacevole che non stanca mai.
E' prodotta utilizzando l'orzo ed il frumento coltivati nei nostri terreni in Toscana.
The Avenue is a very drinkable cereal beer, pleasantly matched with many hot and cold dishes. A delicious beer that never get boring.
It's produced using barley and wheat cultivated in our fields in Tuscany.

Ingredienti / Ingredients

Acqua, malto d'orzo, frumento, coriandolo, scorza d'arancia, differenti tipologie di luppoli, lieviti selezionati.

Water, barley malt, wheat, coriander, orange peel, various kinds of hops, selected yeasts

Scheda di degustazione / Tasting notes

Stile: Birra al frumento (Blanche)

Alcol: 4,5 %

Temperatura di servizio: 6 - 10°C

Bicchiere: calice da Weizen

Schiuma: cremosa, persistente e ben strutturata, che rimane ben adesa ai bordi del bicchiere

Colore: giallo pallido, con opalescenze dovute al lievito in sospensione

Aroma: aroma intenso di spezie e di frutta a pasta chiara

Gusto: rinfrescante, con note leggermente acidule molto piacevoli e sapori di spezie e di frutta

Style: *Wheat beer (Blanche)*

Alcohol: 4,5 %

Serving temperature: 6 - 10°C

Glass: *Weizen glass*

Foam: *creamy, persistent and well structured, that stick well to the glass' borders*

Colour: *pale yellow, with slight opaque patches caused by suspended yeast*

Aroma: *Intense spice and while-pulped fruit aroma.*

Taste: *Refreshing, with a very pleasant slight sourness and fruit/spices flavors*

Abbinamenti / Food matches

Si abbina a carne (zuppe e piatti a base di farro, sformati di verdura, frittate ed omelette, carni bianche arrosto o in galantina), pesce (insalate di mare e tartine a base di pesce, pesce bollito e frittura di paranza o di calamari) e dolci (cantucci e biscotti ai cereali).

It matches meat (soups and spelt-based dishes, veggie pies, omelettes, galantine or roasted white meats), fish (seafood salads and pies, boiled fish and fried paranza or squid) and desserts (cantuccini and cereal cookies)

Formati / Formats

Bottiglie in ceramica da 0,5 e 0,75 L con tappo meccanico ed in vetro da 0,33 e 0,75 L con tappo a corona.

Il confezionamento è in cartoni da 12 bottiglie per il formato da 0,33 L, 9 bottiglie per il formato da 0,50 L, 6 bottiglie per i formati da 0,75 L, fusti di varie capacità.

Ceramic bottles with sizes from 0,5 to 0,75 L with mechanical closing and glass bottles with sizes from 0,33 to 0,75 L with crown cap.

Packages are available in groups of 12 bottles of 0,33 L, 9 bottles of 0,5 L, 6 bottles of 0,75 L, vats of various sizes



Marchio in licenza da "Garage Inc srl" - Prodotto commercializzato da "Fattoria Bini"
Mark licensed by "Garage Inc srl" - Product commercialized by "Fattoria Bini"