AUDACE

TIPOLOGIA DI APPARTENENZA: Bionda forte doppio malto (Belgian Strong ale)
FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl
BICCHIERE CONSIGLIATO: ampio che si racchiude su se stesso per compattare la schiuma.
VOLUME ALCOLICO: 8.4 %
TEMPERATURA DI CONSUMO: 10°C
SATURAZIONE IN CO2: bassa
IBU (Inernational Bitter Unit):

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

CALORIE IN KCAL	CARBOIDRATI TOTALI IN G	DI CUI ZUCCHERI IN G	PROTEINE IN G	GRASSI IN G	DI CUI GRASSI SATURI IN G	FIBRE IN G	PROTEINE IN G	SALE IN G	NATRIO IN G
60	2,50	0,17	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, luppolo, scorza d'arancia amara (0.6%), lievito

NOME: Il nome della birra bionda forte speziata 32, dedicata alle donne che tendenzialmente amano le birre doppio malto poco amare, è ispirato ispirata al profumo "Audace" di Marcel Roghas. Nel 1936 Marcel Rochas crea il suo profumo "Audace" ma non riscontra tanto successo in quanto poco pubblicizzato. Nel 1971 viene riproposto e diventa famoso. Quest'ultimo diceva a proposito dei suoi profumi: "On doit respirer une femme avant même de la voir." ("Una donna si deve respirare ancor prima di vederla")

DESCRIZIONE: È la **birra bionda forte** doppio malto speziata, di alta fermentazione rifermentata in bottiglia dedicata alle persone che amano le birre **doppio malto poco amare** infatti risulta ***prevalentemente dolce*** con un finale su note amare, grazie alla ***presenza*** di *toni agrumati* ***dell'arancia***,*e speziati* di curaçao che ne nascondono il grado alcolico; libera un aroma possente di agrume il sapore secco e l'amaro sviluppano un piacevole calore che la rende gradevole da bere.

ASPETTO: schiuma bianca, compatta, sottile e persistente; colore giallo paglierino, libero da solidi in sospensione ma talvolta velato da lievito; perlage/saturazione fine.

BOUQUET: note agrumate, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla e pesca sciroppata.

SAPORE: la metà anteriore della lingua si apre a una sensazione citrica astringente, mentre la seconda metà del palato si libera da qualunque sensazione amara. Birra molto scorrevole, con "watery" tipico Belga.

ABBINAMENTI SUGGERITI: può essere considerata un "Jolly"; cibi grassi o sostanziosi ma senza salse grasse, cibi affumicati o salati come montasio stravecchio e ostriche, in quanto birra poco luppolata (ricetta arancini birra e funghi con audace)

Conservare in piedi al riparo da luce e fonti di calore ad una temperatura inferiore a 20°C
Deposito naturale sul fondo.
Non filtrata
Non pastorizzata

RICONOSCIMENTI SLOW FOOD
Grande birra il prodotto è qualitativamente ineccepibile, da assaggiare una volta nella vita, di grande espressività. "birra di assoluto valore organolettico, da non perdere." (2018- 2016 – 2012)

WineHunter Award Rosso (2017)
Nella fascia di punteggio 88,00-89,99/100, quale prodotto di eccellenza grazie ad una produzione artigianale di alta qualità.