



PERSICA

BIRRA ALLA PESCA

61

CENTO

ITALIAN CRAFT BEER

PERSICA

La PERSICA è una birra alla pesca ad alta fermentazione, realizzata utilizzando pregiate pesche di Montelabbate, in provincia di Pesaro e Urbino. La delicatezza e l'alta qualità delle pesche utilizzate si ritrovano negli aromi di pesca di questa birra. Le pesche ed il frumento utilizzati donano alla birra anche le caratteristiche note fresche e leggermente acidule delle birre alla frutta, equilibrandola al palato e rendendola fresca e dissetante. La PERSICA, questo il nome latino della pesca, si presenta di un brillante ed intenso color giallo opalescente ed una bianca schiuma abbondante, compatta e persistente, esprime appieno l'aroma di pesche. Al naso si percepiscono gli aromi della pesca affiancati da una buona freschezza e da una leggera nota balsamica del luppolo. La PERSICA è rinfrescante e dissetante, per niente dolce, delicata e con un persistente aroma di pesca. Il perlage è cremoso e poco invadente, mentre l'amaro è delicato e leggermente balsamico.

La PERSICA è una birra che soddisfa appieno il palato in qualsiasi momento della giornata. Ideale come aperitivo, con i piatti agrodolci, l'anatra all'arancia, i piatti di carne con buona tendenza dolce come guanciale, agnello, grigliata, con tutti i dolci a base di frutta, la californiana e la torta alle pesche in prima linea, la macedonia, i dolci cremosi delicati, la piccola pasticceria, i cocktails.

Riferimento stile: **Birra alla Pesca**

Fermentazione: **Alta**

Colore: **Giallo opalescente**

Schiuma: **Bianca, compatta, cremosa**

Alcol: **4,8%**

Amaro: **Delicato, equilibrato, leggermente balsamico**

Aroma: **Fruttato di pesca, fresco**

Corpo: **Medio**

BIRRIFICIO 61CENTO

WWW.BIRRIFICIO61CENTO.BEER



Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



Birrificio 61cento - Brewco s.r.l.

Via Giuseppe Pierini n.11 | 61122 Pesaro (PU)

tel & fax +39 0721204348

info@birrificio61cento.beer

BIRRA ALLA PESCA