

# BIANCAFILANDA

*Il tramonto a fine giornata e l'aperitivo con una birra fresca, dissetante*

Dal Seicento fino al 1935, a Carrù c'erano due famose filande per bachi da seta. Una birra di tradizione, anche birraria.

Dorata e opalescente, è una **Blanche** di facile beva.

Al naso, prevalgono i profumi estivi di scorza d'arancia; all'assaggio è il coriandolo a invadere la bocca, chiudendo nel finale ben bilanciato.

Il corpo è vellutato, grazie al frumento, e la schiuma persistente.

Abbinala a finger food, fritti e secondi piatti a base di pesce o a sushi e sashimi.

**COLORE:** BIONDO OPALESCENTE

**GRADAZIONE:** 4,8% ALC.

**AMARO:** ●●●●●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, **frumento**, luppolo, coriandolo, scorza d'arancia, lievito. Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata. Forma sedimento naturale.