



## Scheda Tecnica

**Storia:** L'esperienza insegna che le idee possono essere semplici o progetti complessi. Per portarle a compimento occorre comunque il coraggio di crederci e la pazienza della ricerca.

Se è vero il detto che recita chi beve birra camp cento anni e chi beve vino non muore mai, noi abbiamo tentato la ricetta dell'immortalità. Dai vitigni di *Feudo Ramadini*, dall'incontro con il loro moscato D.O.P di Noto, nasce l'idea di una IGA, Italian Grape Ale.

Una birra studiata, un'ambrata doppio malto, prodotta con l'aggiunta di mosto di uva, dove si è cercato il modo per mettere in sintonia i lieviti della birra e quelli selvatici del vino, senza snaturare le splendide note caratteriali dell'una e dell'altro. Il segreto sta nella raccolta delle uve, appositamente anticipata per il nostro birrifico, perché nella produzione artigianale è il tempo che fa la differenza, mentre la passione crea la sostanza.

**Categoria:** BIRRA AMBRATA DOPPIO MALTO

**Tipologia:** Speciale all'uva

**Ingredienti:** Acqua, malto d'**orzo**, uva, fiocchi d'**orzo**, zucchero, luppolo, lievito. **Contiene glutine.**

**Tipo di fermentazione:** Alta, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata. Deposito naturale sul fondo.

**Gradazione alcolica:** 7,5% vol.

**Conservazione:** Conservare in piedi in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

**Gusto:** Note fruttate delle uve di moscato, leggera vinosità.

**Abbinamenti:** Formaggio, carne, carne rossa dal gusto deciso, arrosto, salumi, cioccolato di Modica, dolci a base cioccolato.

**Servire a:** 12°C

**GP: 16,50 - IBU: 8,37 - EBC: 23,00**

**Unità di vendita:** 33 cl - 1 pack / 24 pz

**ONCIA**

la birra ambrata artigianale



—Cantava a squarciagola allegro e impettito, il Duca di Serrauccelli, detto Signore de li Pagliacci, che amava la musica e il teatro, ma gli venivan fuori solo versacci: convinto che fosse tutta questione di estro, andava a braccio e rifiutava un maestro.

Un dì, mentre tentava di sedurre la bella Brunilda dei Vigneti Giacchè di Rossabacca, esercitando l'ugola nel cortile del palazzo cadde a terra con uno starnazzo.

Subito si ricompose, paonazzo in volto, pensando d'aver rischiato l'osso del collo. Vide la dama ridere a crepapelle "Perdonate Duca, se ho perso il controllo, ma in verità vi riesce meglio il verso del pollo!"—