



Scheda Tecnica

Storia: Le birre Tari solleticano la nostra terra con ironia, ne esaltano il carattere e ne raccontano le contaminazioni con omaggi felici.

Un incontro, una stretta di mano, come avviene dalle nostre parti, e l'intesa emerge dalle profondità su cui galleggia la Sicilia.

Al largo del mar Jonio, nell'insenatura Catanese, l'Azienda Aquamaris preleva le sue acque e le sottopone a un processo di microfiltrazione e sterilizzazione che ne mantiene intatte salinità e composizione minerale. Le più antiche memorie tramandano l'uso in cucina dell'acqua di mare, ma assai più spinta è l'idea di farne una birra.

Sciaccia dice che nella nostra isola non si può vivere senza immaginazione: e noi abbiamo immaginato. Così i luppoli e i malti hanno fatto un tuffo, oltre le certezze della tradizione: una gose che lega il frumento russello siciliano all'acqua del nostro mare.

A voi, dunque, la gose Tari Aquamaris

Categoria: BIRRA CHIARA NORMALE
Tipologia: Gose.
Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi d'orzo, frumento, zucchero, acqua di mare, luppolo, spezie, lievito. **Contiene glutine.**

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

Gradazione alcolica: 5,0% vol.

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

Gusto: Rinfrescante, leggero, lievemente sapido.

Abbinamenti: Appetizer, Pesce magro, Cozze, Carpaccio di pesce, Crostacei, Crudo di pesce

Servire a: 8°C

GP: 12,50 - **IBU:** 8,85 - **EBC:** 11,20

Unità di vendita: 33 cl - 1 pack / 24 pz
75 cl - 1 pack / 12 pz

AQUA
MARIS

la birra chiara artigianale

