



## Scheda Tecnica

**Storia:** Gli artigiani hanno un vizio e una virtù. Il primo è non accontentarsi, il secondo sapersi accontentare. A perfezione raggiunta.

Lo abbiamo sempre detto, Tari è sperimentazione, per filosofia. In questo caso ci siamo lasciati coinvolgere da un amico, un fine intenditore, per progetto ambizioso e stravagante. Tra alambicchi discontinui di rame, alimentati a legna, e la guida del mastro distillatore Giovanni La Fauci, si è affinata la nostra Tari Aquavita, un distillato morbido e floreale, di birra e di idee, che ha preso corpo in un momento in cui l'arte di brassare non bastava più... o forse ci piaceva troppo, ed è sfociata in una nuova ricerca.

Una selezione di birre, chiare e ambrate, senza l'aggiunta di zuccheri. Il nome spinge verso l'interpretazione di una bottiglia di acqua di vita, oltre i confini dell'homebrewing. Un bicchiere pensato per lunghe meditazioni.

**Categoria:** DISTILLATO DI BIRRA

**Colore:** Trasparente.

**Intensità olfattiva:** Intenso e complesso, con aromi di malto e luppolo accompagnati da sentori floreali e fruttati.

**Gradazione alcolica:** 42% vol.

**Conservazione:** 15/20 °C

**Gusto:** Piacevolmente morbido e delicato.

**Abbinamenti:** Cioccolato fondente

**Servire a:** 15°C/10° in estate

**Unità di vendita:** 50 cl

AQUA  
VITAE

acquavite di birra



—Passeggiava per il centro  
la vita distillata, in foglie  
d'uva tutta agghindata  
al diavolo vadano i cattivi  
pensieri mi fermo a bere  
qualcosa volentieri!

Al banco seduta uno  
sconosciuto l'abborda  
Elegante signora di me  
si ricorda?

Mi rincresce, onestamente,  
son mortificata. Avrò alzato  
il gomito e mi son già scordata.  
Sarà stata la grappa, la birra  
o entrambe? Interrogò il  
bicchiere ma era vacante!—

*foglie d'uva  
tutta agghindata*

