



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*

