VIAEMILIA

ITALIAN PILSNER

BIRRIFICIO DEL DUCATO

“Attraverso campi di grano che il vento piega, tra basse colline sopra la pianura.”

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice “birra chiara”, durante la sua lavorazione aggiungiamo i preziosi fiori di luppolo che tutti gli anni, verso i primi giorni di settembre, andiamo a selezionare direttamente dai contadini di Tettnang (un piccolo paese del sud della Germania, famoso per la straordinaria qualità dei suoi luppoli da aroma).
È grazie a questa pratica (chiamata dry-hopping) che la VIAEMILIA esprime i suoi profumi floreali ed erbacei.

EQUILIBRATA ED ELEGANTE, SEMPLICE ED APPAGANTE. PER LEI C’È SEMPRE POSTO.

LA PILSNER ITALIANA PIÙ PREMIATA AL MONDO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Birra di bassa fermentazione. Di colore giallo dorato, è caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (dati dall’uso di luppolo in fiore della varietà Tettnang Tettnanger), con reminiscenze di miele d’acacia e un amaro discreto.

AMARO ●●●○○

FLOREALE ●●○○○

DOLCE ●●○○○

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto

Una birra limpida, di colore giallo dorato e con una schiuma bianca molto persistente.

Aroma

Al naso esprime un invitante aroma floreale (fiori bianchi) ed erbaceo.

Gusto

Viaemilia presenta un amaro discreto, erbaceo, addolcito da ricordi di miele d’acacia.

Abbinamenti

Si abbina con i salumi di Parma e con fritture delicate, piatti vegetariani e formaggi caprini.

DISPONIBILITÀ E FORMATI

Disponibile tutto l’anno in fusto da 20 l e bottiglia da 33 cl.

5% alc./vol.	11,5 grado plato	28 IBU	6 EBC

Temperatura di conservazione
4° C - 18° C
Temperatura di Servizio
6° C - 8° C