

# WHITE RIOT

## BLANCHE AGLI AGRUMI



**“Polpa di pompelmo, scorze di arancia, limone e bergamotto: per chi ha sete di cambiamento.”**

White Riot è una Blanche agli agrumi minuziosamente creata nei minimi particolari. Non volevamo cadere nelle ridondanze stilistiche tipiche di una birra Blanche e nei suoi preconcetti di frivolezza e facilità. La ricerca è stata lunga ma alla fine quello che abbiamo realmente ottenuto sono pura rivoluzione e innovazione stilistica. Una birra semplice, che allo stesso tempo incarna la nostra filosofia, una Blanche reinterpretata in chiave post-moderna: oltre al classico coriandolo, polpa di pompelmo, scorze di arancia, limone, bergamotto e luppoli esotici. Leggera e dissetante, sviluppa progressivamente un amaro spiccato, delicato ed avvolgente, caratteristiche inconfondibili di un fresco piacere al palato.

LEGGERA E DISSETANTE, ACCOMPAGNERÀ LA VOSTRA ESTATE ITALIANA, OVUNQUE VOI SIATE.

**4%**  
alc./vol.

**9,5**  
grado plato

**26**  
IBU

**6**  
EBC

BIRRIFICIO DEL  
**DUCATO**

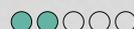


### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

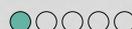
Blanche agli agrumi con polpa di pompelmo, scorze di arancia, limone e bergamotto. Un interessante scambio tra sentori agrumati, una leggera speziatura di coriandolo e il carattere fragrante del lievito Blanche.



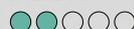
AMARO



SPEZIATO



DOLCE



AGRUMATO



### NOTE DEGUSTATIVE



#### Aspetto

Birra velata di colore giallo paglierino con schiuma bianca persistente.



#### Aroma

Esprime invitanti sentori di agrumi accompagnati da una leggera nota di coriandolo.



#### Gusto

Il gusto di agrumi prevale in bocca. Presenta un amaro delicato ben bilanciato da note dolci.



#### Abbinamenti

Si abbina a piatti di pesce e molluschi ma è anche perfetto per accompagnare carni bianche.

### DISPONIBILITÀ E FORMATI

Disponibile in primavera ed estate in fusti da 20 l e bottiglie da 33 cl.

Temperatura di conservazione  
4° C - 18° C  
Temperatura di servizio  
5° C - 9° C