



A S C H E R I

## ITALIAN GRAPE ALE GOLD

**UNA NOVITÀ ASSOLUTA LA I.G.A.  
AL MOSTO DI NEBBIOLO.**

**PRODOTTA UNA SOLA VOLTA ALL'ANNO CON MOSTO FRESCO.**

**Note tecniche di produzione:**

Fermentazione di mosto di birra tradizionale con acidificazione biologica in fase di cotta con malto acido.

Aggiunta di mosto di uve Nebbiolo senza vinacce in quantità pari a circa il 15% del totale del liquido e fermentazione con lieviti da birra in acciaio a temperatura controllata a 18°C per ca 14gg.

Travaso in autoclave quando residuano ca 15g/l di zuccheri per presa di spuma naturale.

Maturazione in autoclave a freddo per circa 1 mese a 3°/5°C

Travaso "isobarico" in autoclave con delicata centrifugazione e filtrazione.

Imbottigliamento isobarico con tappatura a fungo e gabbietta.

**Caratteristiche:**

Si presenta con un bel colore giallo dorato.

La schiuma è bianca, compatta e persistente.

Al naso delicati sentori di agrumi e frutta a pasta bianca sono seguiti da una piacevole nota di miele chiaro.

Corposa e piena al palato dalla buona bevibilità.

Finale piacevolmente secco.

**Servire a:** 6°/8°C

**Abbinamenti:** ottima servita fredda come aperitivo, con salami grassi o patanegra. Da provare anche con uovo cotto a bassa temperatura servito con parmigiano ed un pizzico di pepe.

**Durata:** 24 mesi dall'imbottigliamento

## CONFEZIONI E FORMATI

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 Lt



**CANTINE ASCHERI GIACOMO**

Via G. Piumati, 23 - 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021  
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it