



A S C H E R I

## ITALIAN GRAPE ALE ROSÈ

**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 con 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.

Separazione dalle vinacce e 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

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

Imbottigliamento isobarico con tappatura a fungo e gabbietta.

**Caratteristiche:**

Si presenta con un bel colore ambrato opalescente con riflessi rossi appena accennati.

La schiuma è ambrata, fine, compatta e persistente.

Al naso è piacevolmente speziata, caratterizzata da note di caramello a cui seguono delicati sentori fruttati.

Corposa e piena al palato.

Finale piacevolmente secco e retrogusto leggermente amaro.

**Servire a:** 6°/8°C

**Abbinamenti:** strepitosa con costine glassate con salsa bbq e carni cotte alla brace.

**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