

## Birre alla Spina Aperture:

**- Bionda Genevieve Pils** 0,5 cl € 5  
0,3 cl € 3

### In bocca...

Questa pils prodotta secondo la più tradizionale tecnica a bassa fermentazione si conferma rapidamente al palato per il suo gusto amaro tipico, scorrevole al palato, per poi divenire persistente, in due fasi durante le note finali, lasciando un'alternativa al sapore di malto precedente, con un finale più acre ma del tutto gradevole.



### Caratteristiche

Grado alcolico : 4.9%  
Colore : Biondo  
Fermentazione : Bassa  
Tipologia : Pils  
Temperatura : 3°-5°

**- Rossa Genevieve** 0,25 cl € 3,5  
0,5 cl € 7

### In bocca...

Crosta di pane ben cotto e un tono leggermente dolce compongono l'aroma di questa deliziosa ale dal colore ramato. Il sapore rispecchia la sua veste luminosa, offrendo una dolce combinazione di malto, caramello timidamente amaro e toni zuccherati. Non finisce mai di stupire, soprattutto nelle note finali, che lasciano una sensazione piccante sulla lingua e un gusto amarognolo rinvigorente per la gola. Meravigliosa come aperitivo. Da servire fredda.



### Caratteristiche

Grado alcolico : 5.2%  
Colore : Ambrato  
Fermentazione : Alta  
Tipologia : Special Ale  
Temperatura : 5°-6°

**- Bianca Artigianale Opperbacco** 0,3 cl € 4,5  
0,5 cl € 7,5

Prodotta artigianalmente dal Micro Birrificio Marchigiano Opperbacco

Birra d'ispirazione belga, in stile blanche, da cui il nome. Nel rispetto dello stile si impiegano frumento non maltato, avena, buccia d'arancia e coriandolo. E' caratterizzata dall'utilizzo della menta piperita e del miele di produzione locale.



Gradazione alcolica: 4,6 %  
Gradi plato: 10,7  
Temperatura di servizio: 6 – 8° C