

La Contadina



tipologia: Birra bionda ai cereali



stile: Saison



capacità: 75 cl



abbinamenti: pizza e focacce rustiche, pesce, frittura

La Contadina è una birra che trae origine dallo stile Saison, la vera birra contadina belga. Questa birra viene preparata dai contadini partendo dal malto d'orzo e utilizzando i cereali grezzi presenti in azienda.

Nella versione Lyon noi abbiamo mantenuto il lievito, capace di "mangiare" tantissimo lasciando una birra secca e pulita ma abbiamo italianizzato i cereali utilizzando riso, mais e frumento anziché segale o avena.

Ne risulta una birra fresca e dissetante, compagna dei lavori in campagna, rustica grazie all'utilizzo massiccio di cereali non maltati. Il frumento conferisce una nota fresca mentre riso e mais donano una beva liscia, scorrevole e pulita. Il lievito lascia una nota leggermente speziata.

Perfetta tutto pasto, grazie alle sue note rustiche di cereali accompagna magnificamente pizza e lievitati, come la foccacia genovese. Interessante accompagnamento per una frittura mista di pesce di mare.

Non viene filtrata né pastorizzata: il lieve deposito sul fondo è segno della genuinità del prodotto.

Da servire 7°-10° C in un Calice a chiudere.

Via Gardesana Sud 3301
Salionze di Valeggio sul Mincio (VR)
Tel. +39 045 6365080

www.seiterre.com
birra@sanleone.net

