

PUF

PESCA & UVA FRAGOLA



E' meraviglioso lasciare per qualche giorno la **pesca biologica** all'aria aperta e osservare il suo decorso naturale. Poco per volta si ammorbidisce e diventa scura. Ad un certo punto sviluppa una fermentazione spontanea creata dai lieviti selvaggi presenti sulla propria buccia. Si nutrono degli zuccheri di cui è essa stessa formata.

E' una fermentazione spontanea dolce e fruttata. Quando raggiunge la giusta maturazione viene aggiunta a mosto di birra e mosto di uva cotta. La trasformazione zuccherina, non più di solo fruttosio, procede prepotentemente fino a far fermentare "spontaneamente" la **PUF** e farla diventare una birra alla frutta accattivante e leggermente acida. Quel tipo di acidità rinfrescante che racconta una storia tutta sua e che crea la voglia di ascoltare la prossima...**SEDUTI SUL PUFF... BEVENDO UNA PUF**

NOME: PUF

STILE: FERMENTAZIONE SPONTANEA DI FRUTTA

FERMENTAZIONE: SPONTANEA

GRADO ALCOLICO: 5,4%