

LA GINA A BERLINO

BERLINER WEISSE CON CILIEGIA



La storia della nostra **Gina** diventa sempre più bella e interessante. Questa volta la mandiamo **in gita a Berlino**. In questi anni ci siamo divertiti a far vivere alla nostra cilieGina le più **svariate avventure**. Dall'indimenticabile **Lola a fermentazione spontanea** dedicata alla nostra amica "acida", alla **Pacha** con ciliegie di **Castegnero**, alla **Gina** ancora a **fermentazione spontanea** da cui è scaturito il **magico lievito** del nostro sidro. Questa volta, con gli amici di **Evoqe Brewing**, l'abbiamo portata "**in gita a Berlino**". È nata così una bellissima **collaboration brew** mettendo assieme le diverse **anime** dei birrifici: **la storia** delle **avventure** della nostra Gina e **l'abilità** dei nostri amici di **Evoqe** nel manipolare e gestire quelle **simpatiche e terribili bestioline** che sono i **batteri lattici**.

Un fantastico esempio di Berliner Weisse alla **ciliegia**. Il frumento le dona **freschezza**. I lattici danno leggera **acidità**. La ciliegia **profumi ed equilibrio**. Il tutto in una birra **fresca e facile** da bere di soli **3.8** gradi alcolici.

La Gina a Berlino. Birrone ed Evoqe in viaggio insieme.

NOME: LA GINA A BERLINO

STILE: BERLINER WEISSE CON CILIEGIA

FERMENTAZIONE: ALTA

GRADO ALCOLICO: 3.8% VOL