



Questa birra, nasce da un mio fortunato viaggio nella bassa pianura di Padova. Cercavo cose buone e ne ho trovate e scoperte molte, inaspettatamente. E qui ho incontrato Piero, mastro birraio e poeta del fare birra (ma questo lui non lo sa): il suo stile mi ha colpito al cuore e ci siamo capiti. Dal suo stile e dal mio cuore mediterraneo è nata SUD, la BIRRA di ANDY, la nostra birra!

Andy Luotto

**BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE DI 5,1° VOL**

**STILE : BOHEMIAN PILS**

**COLORE : giallo carico intenso**

**SCHIUMA: fine e morbida , non eccessiva**

**AROMA: spiccato profumo di malto pieno e deciso che sfocia in un bouquet floreale derivato dall'uso dei luppoli nobili utilizzati,**

**HALLENTAUER HERSBRUKER e SAAZ di cui quest'ultimo utilizzato a freddo.**

**GUSTO : morbido e delizioso bene bilanciato, il corpo che inizialmente appare leggero e sottile rivela gradatamente un intenso fondo maltato ed un amaro di luppolo rotondo ed appetitoso specialmente nel finale.**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-7 gradi**

**GASATURA : medio bassa, data dalla tecnica della rifermentazione in bottiglia.**

**ABBINAMENTI : considerato il tenore amaro ben bilanciato, può essere bevuta come**

**aperitivo o semplicemente nelle giornate calde estive per dissetare. Ma il meglio di se lo esprime affiancata a focacce con salumi dolci, sottoli, formaggi a pasta molle e pecorini semistagionati, una pizza margherita o con ortaggi croccanti, appena segnati sulla griglia.**