

BIRRA

ISTRUZIONI PER L'USO



CONSERVAZIONE

Evitare di esporre la birra a sbalzi di temperatura elevati.

Conservarla **in posizione verticale**, in un **luogo fresco, asciutto e in penombra**.

Non esporla alla luce diretta.



BICCHIERE

Bicchieri di **vetro trasparente** per apprezzare tutte le sfumature di colore.

Per una schiuma corretta deve essere **perfettamente pulito**, senza tracce di sostanze grasse o detergenti.

Bere dalla bottiglia? Si perde l'80% del gusto e del piacere.



DEGUSTAZIONE

Portare il bicchiere **verso la bocca** e non viceversa, per evitare di bere la schiuma "aspirandola" dall'alto.

Degustare a **grandi sorsi**, per coprire in modo uniforme il palato e attivare tutte le papille gustative.

Tenere il bicchiere **dal basso** per non scaldarlo e alterare la temperatura della birra.



TEMPERATURA

Va **servita fresca**, non ghiacciata, seguendo la temperatura di servizio indicata in etichetta.

Ogni birra ha una **temperatura ideale**, che sale con l'aumentare del grado alcolico e della corposità.



SPILLATURA

Prima di spillarla **bagnare il bicchiere** con acqua leggermente fredda.

Il bicchiere va riempito lentamente per tre quarti, tenendolo in **posizione obliqua a 45°**.

Terminare la spillatura in modo rapido, riportando il bicchiere in posizione verticale, per sviluppare una buona quantità di schiuma.