

**KIKKA**  
BIRRA ARTIGIANALE BIONDA

---



# KIKKA

## BIRRA ARTIGIANALE BIONDA

### Tipologia

Birra artigianale bionda non pastorizzata ad alta fermentazione con aggiunta di Verdicchio dei Castelli di Jesi.

### Birrificazione

Fermentazione e successiva maturazione in autoclave per 50 giorni poi, dopo l'aggiunta di Verdicchio, viene condotta una seconda fermentazione in bottiglia per 15 giorni.

### Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, zucchero, luppolo, lievito.

### Note di degustazione

La rifermentazione naturale in bottiglia dona alla Kikka Bionda una grande complessità ed armonia, con perlage fine e schiuma compatta, persistente e cremosa. Birra di grande carattere che esprime le tipiche note organolettiche del Verdicchio, evidenziando aromi fruttati con sentori agrumati e floreali. Lunga persistenza al palato.

### Alcool

8,00% vol.

### Evoluzione

Da consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla produzione al fine di godere in pieno delle sue doti di freschezza, armonia e complessità.

### Abbinamenti

Birra molto versatile che può essere gustata sia come aperitivo sia con ricchi antipasti a base di pesce e carne, primi piatti di mare e di terra nonché con sfiziose grigliate marine e formaggi di media stagionatura.

### Temperatura servizio

6/8 °C.

### Formati

75 cl.