# BiGa Rosé, la birra ai cinque cereali

biga-rose-083956f7

Debutto per la nuova Birra BIGA (Bio Italian Grape Ale), completamente biologica, nella versione Rosé ai cinque cereali. Un’evoluzione della birra BIGA, lanciata quest’estate, sempre da Cantina Orsogna 1964 in collaborazione con il Birrificio artigianale Mezzopasso, eccellenze del saper fare abruzzese. L’innovazione sta nell’utilizzo d’ingredienti completamente biologici, nel mix con la bacca d’uva rossa e nell’intrigante colore rosato.

Il mix di ingredienti di prima qualità fanno della Biga Rosé (5,8% vol.) un prodotto intrigante e al tempo stesso di facile approccio, con un'inconsueta tinta rosata che spennella anche il bel cappello di schiuma. Sicuramente, il mosto di uva rossa Montepulciano colpisce subito olfatto e palato con i sentori intensi di bacche rosse e ciliegia, lasciando emergere pian piano i sapori speziati della miscela di cereali (orzo, farro, frumento, grano saraceno, segale) e del coriandolo. Per apprezzarla al meglio, è consigliata una temperatura di servizio di 10°C, che consente di cogliere appieno l'intensa aromaticità della birra e di gustare il piacevole equilibrio tra la rotondità iniziale e il finale secco e acidulo. Si consiglia l'abbinamento con piatti dalla forte sapidità, come carni alla brace, baccalà, carpaccio di tonno.

Con la birra Biga Rosé ai cinque cereali l’eccellenza della birra artigianale si sposa all’inconfondibile tipicità di un vitigno autoctono. L’unicità sta nel mosto di questa varietà (il Montepulciano) e nel fatto che tutti gli ingredienti sono di origine biologica. Una birra intrigante e che strizza l’occhio al pubblico femminile, sempre più interessato a questa bevanda, capace di incuriosire e soddisfare appassionati ed esperti.