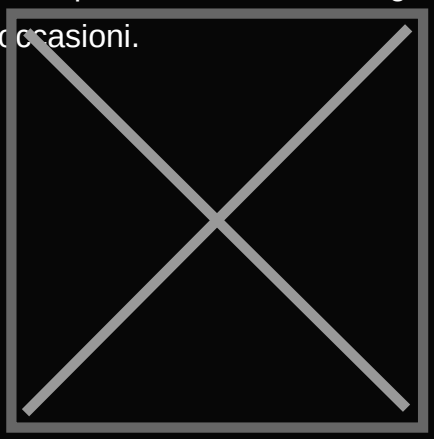
Arriva Aquavitae, il distillato di birra artigianale Tarì

aquavitae-3-96b7fa27

Trasparente, intenso, complesso, con aromi di malto e luppolo accompagnati da sentori floreali e fruttati. Questa volta si vola oltre i confini delle craftbeer e dell'homebrewing. In occasione delle feste il birrificio siciliano Tarì lancia il distillato di birra "Aquavitae", nato da una selezione di birre e creato grazie alla sapiente esperienza e guida del mastro distillatore Giovanni La Fauci. Il nome spinge verso l'interpretazione di una bottiglia di acqua di vita, pensato per lunghe meditazioni e per le grandi occasioni.



"Lo abbiamo sempre detto, Tarì è sperimentazione, per filosofia. In questo caso ci siamo lasciati coinvolgere da un amico, un fine intenditore, per un progetto ambizioso e stravagante. Tra alambicchi discontinui di rame, alimentati a legna, è nato il nostro distillato di birra artigianale". Così **Fabio Blanco e Luca Modica**, mastri birrai Tarì, raccontano il progetto innovativo, un nuovo mondo per descrivere il legame con il territorio che fa dell'incontro con le eccellenze siciliane il punto di forza del birrificio modicano, come già è accaduto in passato con altre collaborazioni di prestigio e di successo, il caso di Bonajuto, Moak, Malvarosa e per l'ultima, la birra speciale nata dal mare Aquamaris.

Piacevolmente morbida e delicata, l'Aquavitae Tarì ha preso corpo in un momento in cui l'arte non bastava più o forse piaceva troppo, ed è sfociata in una nuova ricerca tra gusto e creatività. Perfetta in

abbinamento con cioccolato fondente, è molto versatile anche con dessert tradizionali e la pasticceria artigianale secca tipica siciliana. Anche questa volta Tarì ha innovato quindi, trovando un modo decisamente alternativo di sorseggiare una “birra artigianale”.