Gritz, da oggi disponibile anche con Winelivery

01-claudio-gritti-4549de53

Nella paradossale situazione di sospensione dei ritmi lavorativi e della routine di ogni italiano, restare a casa è l'unica opzione possibile.Davanti al dilatarsi del tempo da trascorrere tra le mura domestiche, un'idea è quella di riadattare le proprie abitudini a nuovi ritmi. Dallo smartworking alla creatività, in molti si stanno dilettando affinché l'anormalità della situazione si trasformi in produttività.

Claudio Gritti, fondatore e birraio del Birrificio Gritz, l'unico in Italia, nonché uno dei pochissimi al mondo, specializzato nella produzione totalmente senza glutine da processo glutenremoved, ha chiuso le porte del proprio birrificio, ma ci ricorda che è ancora possibile godersi la spensieratezza dell'aperitivo o di una serata in tutto relax grazie all'e-commerce www.gritz.it e anche attraverso Winelivery: da oggi, infatti,le birre Gritz sono ufficialmente disponibili anche tramite www.winelivery.com e relativa app per smartphone, servizio di consegna a domicilio di bevande alcoliche (e non) specializzato nella consegna express. Anche le birre Gritz, quindi, saranno consegnate in tutti i punti Winelivery d'Italia (Milano, Bologna, Torino, Firenze, Roma, Napoli, Bergamo, Prato, Catania, Rimini e Cagliari) in meno di 30 min e alla giusta temperatura.

Attraverso lo shop online e Winelivery sarà quindi possibile degustare tutte le referenze, rigorosamente gluten free, del Birrificio. Da 33 o da 50 cl., dalla singola birra al kit di degustazione, sarà possibile acquistare in totale tranquillità, ricevendo direttamente a casa propria.
La prima componente della fermentata famiglia del birraio Gritz è la Belga della Danda, Belgian Strong Amber Ale: al naso si presenta fruttata, con leggere note alcoliche. Il sapore è liquoroso, con un morbido carattere maltato. È poi la volta della Pils della Graziella, una Bohemian Pilsner dal colore oro pallido, che inebria con i profumi floreali dei suoi luppoli ciechi. Con la Weiss della Barbara, che si è aggiudicata il primo posto come Best Italian Beer 2019 - premio organizzato da Federbirra - per la categoria Gluten Free, i sentori di chiodi di garofano e il sapore morbido cattureranno dal primo assaggio. Ultima, ma non per importanza, la Ipa della Camilla: decisa e seducente, intenso aroma floreale di luppolo e un lieve sapore maltato. Perfetta per accompagnare una cena romantica.