Della Granda ed Enzo Boglietti insieme per Alchemy

alchemy-a3e52efc

Il Birrificio della Granda si sta dimostrando una **fucina di idee e prodotti innovativi**: la ricerca e lo sviluppo di nuove ricette e stili sono ormai il focus del birrificio, che oggi presenta l'ultima nata, una **IGA** (Italian Grape Ale), prodotta in collaborazione con la Cantina Enzo Boglietti.

L'incontro di due mondi solitamente distanti e quasi antagonisti, come quello del vino e della birra, è reso possibile da questa ricetta originale che coniuga il mosto d'uva e quello d'orzo per creare un ibrido dirompente. *"Siamo un birrificio agricolo con forti legami al territorio e ai suoi prodotti, con questa IGA abbiamo voluto omaggiare il Piemonte ma anche l'Italia in generale. La nostra Alchemy è la storia di un* ***incontro tra tradizioni millenarie, quella brassicola che conosciamo bene e non ci stanchiamo mai di esplorare e quella del vino*** *che il nostro territorio omaggia e rappresenta a livello mondiale. Ci siamo voluti unire in questa avventura alchemica ad un produttore locale, Enzo Boglietti, con il quale condividiamo la passione, l'artigianalità e l'****elevata qualità dei prodotti che facciamo****. Siamo molto orgogliosi di aver potuto creare insieme, una birra che al momento è dell'unico stile che a livello internazionale è riconosciuto come italiano, ovvero la IGA. Un'occasione per far conoscere il nostro territorio, le nostre eccellenze e il nostro savoir faire artigiano".*

Così, **Ivano Astesana** mastro birraio e fondatore di Granda, ha voluto commentare la sua ultima creazione. Una birra particolare quindi che, come suggerisce il nome Alchemy, è un prodotto raro **nato dalle sinergie di due mondi paralleli nell'universo del beverage.**

Una birra che sa raccontare entrambe le realtà attraverso il suo **carattere deciso**: ambrata intensa con riflessi ramati, al palato è secca e scorrevole, dove l'aromaticità importante data dal mosto d'uva è supportata ed equilibrata dall'alta gradazione alcolica. È una birra d'autore **nata per celebrare anche la stagionalità dei prodotti**: creata con mosto fresco di uve Barbera sarà disponibile da ora sul sito del birrificio fino ad esaurimento, è un'edizione limitata brassata in un'unica cotta che sarà irripetibile fino alla prossima vendemmia.