

**Abbiamo dedicato a Trieste i nostri primi VENT'ANNI. Ci piaceva l'idea di festeggiare questo evento assieme alla città che per prima ci ha accolto e ha sempre apprezzato le nostre birre.**

**Àila è frutto della nostra esperienza di birrai, ma è anche la leggerezza del vivere e il gusto triestino che abbiamo preso ad esempio per esprimere semplicità e piacevolezza.**

**'Àila' significa "eccola", "guardala" e in dialetto locale 'patoca' è una cosa autentica, originale. Àila è quindi la birra triestina patoca che piace proprio per la sua semplicità.**

**DESCRIZIONE:** Una birra garbata e semplice, gradevole, che incontra i gusti di tutti. Una Golden ale inusuale, nello strizzare l'occhio alla pulizia dell'aroma e del finale, che ricorda le basse fermentazioni di impronta tedesca.

**SCHIUMA:** di grana media, persistente e pannosa

**COLORE:** oro carico dall'aspetto limpido e lucente

**AROMA:** a temperature più basse è incentrato sul cereale, per poi svelare mano mano il floreale e l'agrumato dei luppoli Cascade e Chinook e dell'arancio, fino ai profumi di miele a temperature più elevate

**CORPO:** fresco e snello, richiama i sapori di pane e cereale, che tendono ad addolcirsi fino a fare il paio con le note di miele al salire della temperatura

**FINALE:** Secco, amaro tra l'erbaceo e l'agrumato, dato del luppolo tedesco Herkules e da un tocco di buccia d'arancia, moderatamente persistente

**STILE:** alta fermentazione - Golden Ale

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 4,5% ABV

**GRADAZIONE PLATO:** 11,5°

**UNITA DI AMARO:** 21 IBU

**BICCHIERE SUGGERITO:** stretto e alto per evidenziarne le note fini

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-7° C

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** si distingue per versatilità, abbinandosi alle carni bianche, ai formaggi e a verdure spadellate. Tra le pietanze locali sposa la jota, il cotto in crosta e la pinza

**FORMATO:** bottiglia da 25 cl

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** in commercio dal 3 maggio 2019

*CHI VA IN LETO SENZA BIRA  
TUUA NOTIE SE RIGIRA*

**BIRRIFICIO CITTAVECCHIA**

Società Agricola a R. L.

z.a. Stazione di Prosecco, 29/e 34010 Sgonico (TS)

T. 040 251060

info@cittavecchia.com

**WWW.CITTAVECCHIA.COM**

