

# Bianca Lancia



**33 cl**

Cartone da 12 bottiglie  
12 bottles inside box



**75 cl**

Cartone da 6 bottiglie  
6 bottles inside box



**150 cl**

Cartone da 4 bottiglie  
4 bottles inside box



**KEG 20 lt**



**4 EBC**



## BLANCHE

Birra chiara dal colore giallo paglierino velato, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

*/ Pure malt ale, brewed with both barley and wheat malts. Bianca Lancia has a fresh taste, a low bitterness and is slightly acid, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.*

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS:

Il gusto fresco e le note leggermente acidule di Bianca Lancia accompagnano in maniera equilibrata pietanze a base di pesce e primi piatti con condimenti leggeri. Ottima se abbinata a carni bianche, salumi, formaggi freschi e stagionati. Da provare negli aperitivi.

*/ The fresh taste and the slightly acidic notes of Bianca Lancia pairs in a balanced way with both fish dishes and made of light dressed pasta. Bianca Lancia is also an excellent combination for white meats, cured meats, fresh, seasoned cheeses and also an interesting pairing to have an aperitif.*

Grado Plato di partenza / Degrees Plato (°P): **12,5**

Grado alcolico / Alcohol content: **5,0% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature: **6 / 8° C - 42,8 / 46,4° F**

Grado IBU / Degrees IBU: **15**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, **malto d'orzo e di frumento**, lieviti e luppoli, coriandolo, bucce di arancia amara.  
*Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley and wheat malt**, yeasts and hops, coriander, bitter orange peels.*



**CHINA BEER AWARDS 2016**  
BRONZE



**BIRRA DELL'ANNO 2016**  
Associazione Unionbirrai



**CEREVISIA 2017**  
1° Classificata  
"Birre di Frumento"



**THE WINEHUNTER 2018**  
Certificazione GOLD



**INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARDS 2018**  
(Germania)