



Garbagnina
(alc. 8 % vol. circa)

Prodotta a partire dalla Demon Hunter con aggiunta, in fermentazione, di ciliegie
“Bella di Garbagna” (Presidio Slow Food).

Nel bicchiere evidenzia un bellissimo rosso corallo, molto originale; il naso è fortemente caratterizzato dalla Bella di Garbagna, che si esprime con note di ciliegia fresca, con ricordi di frutta di bosco, oltre ad un sottile floreale di geranio. In bocca è ricca, avvolgente, con dolcezza di frutta (ribes nero) e amaro di tannino; il finale è molto elegante, complesso, dove è evidentissima la ciliegia sciroppata (lunghissima nel retrolfattivo), accompagnata da una lieve nota sapida, minerale.

Birra, elegante, complessa, ma che mantiene buona facilità di beva.

Abbinamenti suggeriti: carni rosse, selvaggina, tagliatelle ai funghi.