

Hopazia 2026

Blanche



- **ABV:** 5,2% vol. • **Plato:** 12 • **IBU:** 15 • **EBC:** 6
- **Bicchiere:** Jelly, di origine francese. La bocca ampia invoglia a grandi sorsi. E' indicato anche il calice TEKU
- **Temperatura di servizio:** 5-6° C
- **Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi di avena (4%), scorza di bergamotto, fiori di mandorlo, luppolo, luppolo agricolo di nostra produzione tipo Chinook, lievito
- **Shelf life:** 1 anno
- **Formato:** 33 cL o fusto acciaio 20L, Polykeg 24L
- **Confezioni:** cartone da 12 bottiglie
- **Colore:** giallo dorato intenso. Schiuma bianca, mediamente fine e abbastanza persistente, densa e spumosa. Velata
- **Profumi:** Mediamente intensa, spiccano note di scorza d'agrumo (arancia amara, bergamotto), floreale fresco e delicato, sfumate note erbacee (camomilla). Speziatura ben definita, coriandolo che si sposa con la nota citrina, leggera luppolatura che fa da contorno. Accenni di sentori maltati riportano ad aromi di pan brioche e lievitati.
- **Gusto:** secca, l'amaro piacevolmente percettibile rivela un luppolo moderato, gli agrumi e le spezie trovano conferma al sorso. Di medio corpo, leggera cremosità sostenuta da una vivace carbonazione. Rinfrescante bevibilità.
- **Abbinamento food:** piatti leggeri e freschi come insalate, verdure grigliate, pesce bianco, frutti di mare. Cucina asiatica speziata ma non eccessivamente piccanti, come il sushi o il pad thai. Formaggi
- **Music tips on Spotify**

<https://open.spotify.com/playlist/7eQQychXe3obwoz7Wac6LR?si=t5qj0SW5QpSyEU88fdPFaA&nd=1&dlsi=7d2cd2488aa74cc4>

Scheda di degustazione a cura di Stefania Raspa - beer sommelier AIS e WSET

Ladies: Elvira Ackermann, Bettina Bianchetti, Michela Cimadoribus, Serena Coppola, Alessandra Costanzo, Martina Falbo, Tiziana Merlotti, Irene Parapetti, Francesca Pazienza, Stefania Raspa, Isabelle Rivaletto, Giuliana Valcavi, Ilaria Venera

Gentlemen: Manolo Lia, Marco Corti

Hopazia 2026 Il nome nasce dalla crasi tra la parola luppolo (HOP) e la figura di IPAZIA, filosofa e scienziata dell'antichità. Ipazia rappresenta la libertà intellettuale e la forza del sapere femminile, avendo sfidato i dogmi del suo tempo. Il progetto Hopazia nasce dalla collaborazione tra alcune donne dell'associazione "Le Donne della Birra" e il birrifico Cascina Don Guanella. L'iniziativa sostiene ragazzi a rischio di emarginazione e celebra l'unione femminile oltre che essere il nostro omaggio alla Giornata Internazionale della Donna. Hopazia è più di una birra: è un simbolo di inclusione, consapevolezza e sostenibilità