PAMBIANCO

WINE&FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

FATTURATI "STELLATI" PER GLI CHEF

STUDIO PAMBIANCO
I bilanci dei vini top e degli spumanti

INTERVISTA
Antinori oltre il wine

FENOMENI
L'aceto balsamico esporta il 92%

TENDENZE
Panettone, business tutto l'anno

COPERTINA: ILLUSTRAZIONE ALBERTO SINIGAGLIA

Available on the iPhone App Store
Google Play

PER NULLA BANALI

La birra è un universo a cui attingere per trovare la propria tipologia preferita. La bevanda alcolica più diffusa nel mondo si presta a mille interpretazioni e i produttori si sono sbizzarriti per creare etichette in grado di differenziarsi, incontrando il favore dei consumatori.

ABBINAMENTI PARTICOLARI

Birra artigianale bionda ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, **Apec** proviene da Apecchio, nell'entroterra di Urbino. Il perlage è fine, il colore giallo paglierino, le note sono di agrumi, mandorla e pesca sciroppata. Accompagna antipasti di pesce, salumi, formaggi freschi o di media stagionatura. Distribuita da **Rinaldi 1957**.