



METODO CLASSICO 2015

Dal colore dorato con una lieve velatura, con **schiuma bianca e perlage fine**.

Una birra davvero particolare e tutta da scoprire: subito al naso si percepiscono frutti - come albicocca e pesca - un leggero aroma erbaceo e note di miele, accompagnate da sentori agrumati e di caramello.

In bocca, l'impatto iniziale è acidulo poi emergono albicocca secca, una piacevole nota ossidata e lattica, leggero amaro, il tutto completato dalla sensazione calda dell'alcol e dal finale secco pulente e rinfrescante. In definitiva, **una birra scorrevole e spiazzante** come un colpo di lama con una leggera sapidità minerale e un tono quasi di champagne.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo, weizen, grano saraceno**, miscela di spezie in proporzione variabile, luppolo, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 10%

Gradi Plato: 19.5

Colore (EBC): 12-14

Grado di amaro (IBU): 10-12

Temperatura di servizio: 10-12 °C

