



METODO CLASSICO 2016

Il suo colore ambrato chiaro leggermente velato e la sua schiuma bianca fanno da preludio ad una birra davvero particolare. Al naso delicate note fruttate e di cereale accompagnate da sentori di caramello e lievi sfumature di agrume.

Al gusto si confermano le note olfattive, molto ricche seppur equilibrate, dove la componente calda e la frizzantezza esuberante contribuiscono a fare apprezzare, se pure al primo sorso possa sembrare leggermente dolce, il pieno valore di questa birra.

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