



## METODO CLASSICO 2018

Si presenta di colore giallo opalescente, quasi aranciato e schiuma leggera di colore bianco velato.

Al naso sentori legnosi, di resina e di miele di fiori si amalgamano in un elegante e fresca nota ossidativa.

In bocca si presenta subito una gradevole acidità che rende il corpo più snello a prescindere dall'importante gradazione alcolica. Si ritrovano i tratti distintivi della ricetta con note di cereale, anice e agrumi a cui si aggiunge un leggero gusto di miele di fiori. In chiusura una nota amaricata legnosa.



### **Ingredienti**

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

### **Caratteristiche**

**Grado alcolico:** 9%

**Gradi Plato:** 19.5

**Colore (EBC):** 12-14

**Grado di amaro (IBU):** 10-12

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### **Abbinamenti**

Ottima come aperitivo, si accompagna perfettamente con i piatti di pesce.

### **Formati**

0,75L