



METODO CLASSICO 2019

Colore ambrato chiaro, lievemente opalescente, fine perlage e con schiuma pannosa e persistente.

Al naso, note legnose di incenso, resine e cereale crudo.

In bocca, si rivela complessa con sentori di cereale, note amaricate di legno. Spicca un ingresso sapido di minerale, bilanciato da un leggero sentore citrico.

image not found or type unknown

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, **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

Si accompagna a molluschi con note decise come le ostriche e i formaggi grassi.

Formati

0,75L