



OPEN2024

Open 2024 si presenta di colore giallo paglierino e con una schiuma bianca e persistente.

Al naso spiccano note erbacee, di luppolo e di miele millefiori.

In bocca si ritrova la nota mielosa associata ad un corpo leggero e che lascia una piacevole sensazione delicatamente erbacea.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, fieno (3%), luppolo italiano, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 6%

Gradi Plato: 15

Colore (EBC): 12-14

Grado di amaro (IBU): 16-20

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Ideale per una merenda campestre: pane casereccio e salumi o formaggi di media stagionatura.

Formati

24L

