



XYAUYÙ 2018

Xyauyù 2018 si presenta limpida, di color tonaca di frate, priva di schiuma e gassatura.

Al naso evidenti note calde e alcoliche con aromi pieni e avvolgenti di caramello, fico secco sotto spirito e un intrigante nota di umami.

In bocca, stupisce per la sensazione di freschezza. Note di torrone morbido con mandorle, frutta sotto spirito e in chiusura una marcata nota legnosa con un finale leggermente amaricato.

Ingredienti

Acqua, **malti d'orzo**, zucchero, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 14%

Gradi Plato: 36

Colore (EBC): 38-42

Grado di amaro (IBU): 13-15

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti

Cioccolato, declinato in modi diversi, dalla tavoletta fondente al tortino dal cuore caldo, oppure dolci di crema al cucchiaino, mandorlato, pasticceria secca.

Formati

0,50L

