



NAZIONALE LUPPOLO FRESCO 2019

La couleur jaune vif est accompagnée d'une mousse blanche fine et persistante.

Une légère note herbacée se détache au nez, complétée par des senteurs de céréales qui rendent cette version encore plus fraîche que l'originale.

En bouche, l'utilisation de houblon frais en fleur, cultivé en Italie, ajoute de la valeur au bouquet d'arômes de la Nazionale. La forte note herbacée et amère, fraîche et agréable, est complétée par un arrière-goût qui met en valeur la saveur de tous les ingrédients et, par contraste, rend plus évidente encore la saveur du malt d'orge. Bien que moins sèche, sa fraîcheur reste fantastique.

Ingrédients

Eau des Alpes Maritimes, Malt d'orge de nos champs en Basilicate et Pouilles – Italie, Houblon de nos champs à Piozzo et Busca – Italie, Épices des régions du centre et du sud de l'Italie, Levure cultivée dans la brasserie de Piozzo – Italie.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 6,8%

Plato grade: 13,6

Couleur (EBC): 10-12

Niveau d'amertume (IBU): 30-32

Température de dégustation: 8-10 °C

Appariements

Parfaite en apéritif, elle conserve la caractéristique de se marier facilement avec tout type de plat salé.

Formats

0,33L

24L

