



BIRRA DELL'UNIVERSITÀ UNIUD 2019

Di colore giallo dorato, con una leggera opalescenza e schiuma pannosa compatta e mediamente persistente. Al naso evidenti note agrumate di bergamotto e limone oltre che dell'immancabile coriandolo, accompagnate da una piacevole nota di cereale, soprattutto frumento. In bocca la classica speziatura del coriandolo è molto ben equilibrata con le note degli agrumi e una appena percettibile acidità, che la rendono fresca e bevantina.

La gassatura fine e leggera favorisce la bevuta che, dopo un paio di sorsi, riporta in bocca le note vellutate del frumento friulano usato nella ricetta, per poi chiudere in un finale leggermente amaro molto piacevole.



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, **frumento**, miscela di spezie e scorze d'agrumi in proporzione variabile, luppolo, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 4,5%

Gradi Plato: 12,5

Colore (EBC): 9-11

Grado di amaro (IBU): 8-10

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Pesci delicati cotti anche delicatamente speziati, carni bianche, formaggi a pasta molle, mozzarelle.

Formati

24L