



C'È FERMENTO 2019

Birra di colore giallo paglierino limpido, si presenta con schiuma candida e fine. Al naso sono presenti sentori di malto accompagnati da note di erbe e fiori tra cui spicca il profumo di camomilla.

All'assaggio si presenta di corpo leggero e con gassatura fine che la rendono di facile beva. Si ritrovano la camomilla accompagnata da note agrumate ed erbacee. A legare questi delicati sapori una sottile sfumatura di miele d' erica bilanciata da un finale leggermente amaro di luppolo e radice di genziana.

La sua secchezza e la sua piacevole sapidità la rendono perfetta come birra per l'estate.



Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 4,3%

Gradi Plato: 10,5

Colore (EBC): 6-8

Grado di amaro (IBU): 21-24

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

È una birra perfetta per gli aperitivi estivi. Ottima con il pesce e i formaggi freschi. Si sposa bene anche con verdure crude o torte salate e pizze alle verdure.

Formati

24L