



METODO CLASSICO 2018

Si presenta di colore giallo opalescente, quasi aranciato e schiuma leggera di colore bianco velato.

Al naso sentori legnosi, di resina e di miele di fiori si amalgamano in un elegante e fresca nota ossidativa.

In bocca si presenta subito una gradevole acidità che rende il corpo più snello a prescindere dall'importante gradazione alcolica. Si ritrovano i tratti distintivi della ricetta con note di cereale, anice e agrumi a cui si aggiunge un leggero gusto di miele di fiori. In chiusura una nota amaricata legnosa.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, grano saraceno, miscela di spezie in proporzione variabile, luppolo, zucchero, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 9%

Gradi Plato: 19.5

Colore (EBC): 12-14

Grado di amaro (IBU): 10-12

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti

Ottima come aperitivo, si accompagna perfettamente con i piatti di pesce.

Formati

0,75L

