



METODO CLASSICO 2019

Colore ambrato chiaro, lievemente opalescente, fine perlage e con schiuma pannosa e persistente.

Al naso, note legnose di incenso, resine e cereale crudo.

In bocca, si rivela complessa con sentori di cereale, note amaricate di legno. Spicca un ingresso sapido di minerale, bilanciato da un leggero sentore citrico.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, **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

Si accompagna a molluschi con note decise come le ostriche e i formaggi grassi.

Formati

0,75L

