



NAZIONALE LUPPOLO FRESCO 2019

Il colore giallo brillante si accompagna ad una schiuma bianca fine e persistente. Al naso spicca un leggero sentore erbaceo che si completa nei profumi di cereale rendendo questa versione ancora più fresca dell'originale.

All'assaggio, l'utilizzo del luppolo fresco in fiore coltivato in Italia aggiunge valore al bouquet di aromi di Nazionale. La decisa nota erbacea e amaricante, fresca e piacevole, si completa con un fine retrogusto che esalta il sapore di tutti gli ingredienti e, per contrasto, rende ancora più evidente il sapore del malto d'orzo. Seppur meno secca, rimane fantastica la sua freschezza.

Ingredienti

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

Caratteristiche

Grado alcolico: 6,8%

Gradi Plato: 13,6

Colore (EBC): 10-12

Grado di amaro (IBU): 30-32

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Perfetta bevuta come aperitivo, mantiene la caratteristica di essere facilmente abbinabile a qualunque tipo di piatto salato.

Formati

24L

