

ITALIANA

Stile: Ale

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia

Colore: biondo

Caratteristiche: schiuma persistente, media frizzantezza, gusto pieno, fresca e dissetante. Sentori di frumento, presenza di lieviti nobili.

EBC: 11

EBU: 24

Gradazione e temperatura:

Alc. 5% Vol.

6° C

Abbinamenti consigliati

La sua freschezza si sposa bene con pizze e focacce, insalate, pesce grigliato e carni bianche. Ideale anche per accompagnare risotti

Etichetta

Il paesaggio rappresenta le abitazioni rurali d'Italia di inizio secolo, da cui prende spunto questo stile di birra.

