

Export fs. lt.20

Export | fusto lt. 20



Informazioni

Descrizione: Birra in cui prevale l'aroma di mosto a livello olfattivo e il grande equilibrio a livello gustativo; arricchita da una notevole corposità, evidenzia nel complesso una sensazione di grande freschezza

Qualche parola sul marchio

Marchio dalla forte connotazione, è sinonimo di birre di carattere. Da anni è garanzia di birre prodotte nel pieno rispetto della tradizione e con un'attenta scelta delle materie prime.

Grado plato: 11,3

Sapore: corpo rotondo e pieno, in cui è coinvolto un morbido e elegante amaro conferito dal luppolo. Il finale è equilibrato e piacevolmente armonico

Maturazione: 4 settimane a 0,5 gradi

Aroma: significativo di malto, con un pizzico di aromi fruttati, floreali, di luppolo e note speziate

Schiuma: fine e aderente

Formato: fusto lt. 20

Colore: chiaro

Fermentazione: bassa

Grado di amaro (IBU): 20

Grado Alcolico: 5

Grado di saturazione in fusto: 5

Temperatura di servizio: 7°C

Stile: export