

## LA BIONDA DOPPIO MALTO



**Classificazione:**

birra artigianale bionda doppio malto prodotta con metodo ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata con rifermentazione in bottiglia.

**Ingredienti:**

acqua, malto, zucchero, luppolo, lievito.

**Stile:** Pale Ale

**Amaro:** 18,2 IBU

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:**

giallo oro con una bollicina sottile.

**Aroma:**

profumi avvolgenti di malto, miele, frutta matura e vaniglia.

**Intensità olfattiva:**

un'importante luppolatura rende questa birra gradevolmente amara e piacevolmente avvolgente grazie ai suoi profumi caldi e biscottati.

**Persistenza ed equilibrio gustativo:**

l'equilibrio è massimo grazie al robusto corpo e alla notevole persistenza.

**Gusto e corpo:**

intenso ma delicato, gradevole in bocca.

**Aspetto della spuma:**

schiuma ricca di color bianco, persistente e cremosa.

**Abbinamenti:**

antipasti, formaggi freschi, salumi, primi piatti con condimenti leggeri.

**Temperatura di servizio:** 5°/6°C

**Gradazione:** 6,2% vol

**Formati:** 75 cl – 50 cl