

VIZIOSA - 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: 6,6% vol

Formati: 75 cl – 50 cl – 33 cl