

# Bottiglia 33cl



# HOME

## HOME

BIRRA AGRICOLA BIOLOGICA · 4,5%

SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA (TV)

TIPO FERMENTAZIONE: BASSA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

AMARO  
TIPO DI LUPOLO



DOLCE  
TIPO DI MALTO



Una speciale birra agricola Biologica a bassa fermentazione, prodotta artigianalmente a Sernaglia della Battaglia (Treviso): è decisa e genuina come la terra da cui si ispira. Si presenta dorata e luminosa con una piacevole velatura data dall'assenza di filtrazione. Il profumo del malto d'orzo è intenso ma ben si bilancia con il gusto leggermente amaro del luppolo. È una birra dissetante e scorrevole nella bevuta fino a che, nel finale, sorprende con un'incredibile secchezza che ti fa desiderare di berne ancora.