

SAN PETER

Distillato di Birra

Limited production. Only for Italy.

Ottenuto dalla distillazione della birra Barley Wine, invecchiato in barrique di rovere per 24 mesi. Dal colore caramello, al profumo presenta note di vaniglia e frutta caramellata. Al palato entra deciso con un retrogusto morbido e piacevole. Distillato da meditazione o come chiusura di una serata memorabile. Perfetto anche per la mixology. Si consiglia di servire a temperatura ambiente. Durante il periodo estivo la temperatura migliore è quella di cantina intorno ai 16-18° C.

Obtained from the distillation of the Barley Wine beer, aged in oak barrels for 24 months. Caramel-coloured, with notes of vanilla and caramelised fruit on the nose. It has a distinctive palate with a soft and pleasant aftertaste. A spirit for meditation, or to close a memorable evening. This is also a perfect spirit for mixology. Serve at room temperature. In the summer, it is best served at cellar temperature, around 16-18° C.



INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley malt and hop from our own production, yeast.



VOL%

40

70 cl