

BARLEY WINE

Barrique

ABV

10

PLATO

22

IBU

50



Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

L'affinamento di 18 mesi in barrique le dona caratteristiche uniche: colore ambrato, profumi complessi, gusto deciso ed elegante con note di vaniglia, leggera briosità.

Birra da meditazione che si abbina benissimo al cioccolato fondente.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. The aging of 18 months in oak barrels gives its unique characteristics: mahogany colour, complex scents and a mouthfilling and yet lively taste with vanilla notes.

A meditation beer that is a great match with dark chocolate.

Best if served at 10-12°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

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

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



50 cl