



GRECALE

Italian Grape Ale

Birra bionda speciale prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata, con l'aggiunta di mosto di Picolit. Dal colore giallo oro intenso ha una schiuma persistente e vellutata.

All'olfatto elegante ed intrigante con un ricordo di confettura di albicocca, frutta matura ed un lontano sentore di fi chi secchi. Da abbinare a piatti saporiti, arrostiti di maiale, coniglio in umido, formaggi stagionati oppure pasticceria secca.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 10-12° C.

Top fermented special craft pale beer not filtered nor pasteurized with addition of Picolit grapes must. Its intense golden colour has a velvety and long-lasting foam. On the nose it is elegant and intriguing recalling apricots jam, ripe fruits aromas and some dried figs. A nice pairing for tasty foods, roasted pork or rabbit casserole, mature cheeses or pastries. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle.

Best if served at 10-12° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, mosto di uve Picolit, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley malt from our own production, Picolit grapes must, hop, yeast.



VOL% PLATO IBU

10

22

26

33 cl - 75 cl - 150 cl