

NOSTRANA

Biologica

ABV

5

PLATO

12

IBU

25



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. Ottenuta da malto e luppolo biologici. Colore chiaro e opalescente. I luppoli speciali utilizzati, ricordano profumi di agrumi e frutti tropicali. Al palato è molto fresca.

Ottima con antipasti crudi di pesce, primi piatti delicati, formaggi freschi e anche come aperitivo.

Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °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. Made with organic malt and hop. A clear and pearly hue prelude citrus and tropical fruits aromas given by its special hops. The taste is very refreshing.

Great with raw fish entrées, delicate pasta, soft cheeses and also as aperitif.

Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo biologici, lievito.

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



33 cl

75 cl