



RIBÒ

Italian Grape Ale

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata, con l'aggiunta di mosto di Ribolla Gialla. È caratterizzata da un colore giallo dorato carico e da un profumo di fiori di campo e note minerali. Al palato svela la sua freschezza e sapidità che evocano la corrispondenza della Ribolla Gialla. Ottima con aperitivi, pesce, carne bianca e pizze gourmet. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10° C.

Top fermented craft pale beer not filtered nor pasteurized with addition of Ribolla Gialla grapes must. A characteristic intense golden yellow colour, wildflowers and mineral notes on the nose are its signature. On the palate, the freshness and salty sensation evoke the Ribolla Gialla grapes imprint.

Perfect with appetizers, fish, white meat or gourmet pizzas. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Best if served at 8-10° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, mosto d'uva Ribolla Gialla, luppolo, lievito.

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



VOL% PLATO IBU

6,5

15

22

33 cl - 75 cl - 150 cl