

J63

JULIASessantatre
BIRRA AGRICOLA
ARTIGIANALE TOSCANA

JBLONDE

BIRRA AGRICOLA
BELGIAN BLONDE ALE

SENTORI DI POMPELMO ROSA,
ARANCIA E BANANA. IN BOCCA
GUSTO MALTATO, NOTE AGRUMATE ED
ERBACEE.
APPAGANTE!



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

STILE

Blonde Ale.

LIEVITO

Alta fermentazione.

COLORE

Giallo carico con riflessi arancioni.

ASPETTO

Opalescente.

SCHIUMA

Fine, abbondante e persistente.

ALCOOL

6,5% - °P 16,5

IBU (UNITÀ D'AMARO)

25

DEGUSTAZIONE

Al naso, non troppo pronunciato, regala sentori di agrumi (pompelmo rosa, arancia amara) accompagnati dalla banana, anche se molto discreta. La saturazione di CO2 è importante e JBlonde risulta una birra di facile beva, grazie a un corpo ben equilibrato. In bocca la prima sensazione è quella del malto, ricca e piena, per lasciare poi spazio a note agrumate seguite da un erbaceo consistente. Un taglio non troppo secco con sentori di frutta a polpa bianca ne decreta il finale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Non troppo complessa, è la compagna perfetta per tante occasioni. Si abbina bene con formaggi fusi, pizza e piatti a base di patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-7 °C

FORMATI

330 ml, 750 ml, 30 L