

J63

JULIASessantatre
BIRRA AGRICOLA
ARTIGIANALE TOSCANA

JLIPS

BIRRA AGRICOLA
ITALIAN GRAPE ALE
CON MOSTO
DI VERMENTINO

AL NASO RIVELA SENTORI FLOREALI,
DI UVA E FRUTTA A POLPA BIANCA.
NOTE ERBACEE E MINERALI, TIPICHE
DEL VERMENTINO.
AMMALIANTE!



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, fiocchi di frumento, luppolo, lievito, mosto di Vermentino.

STILE

Italian Grape Ale.

LIEVITO

Alta fermentazione.

COLORE

Giallo dorato.

ASPETTO

Opalescente.

SCHIUMA

Finissima, compatta e persistente.

MOSTO DI VINO

Di uva Vermentino coltivata nella Tenuta Torre a Cenaia, viene aggiunto fresco in ebollizione.

ALCOOL

6,2% - °P 14,5

IBU (UNITÀ D'AMARO)

16

DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato, aspetto leggermente velato. Schiuma bianca, fine, compatta e persistente. Al naso rivela freschissime note floreali, profumi di uva e frutta a polpa bianca; il vermentino le conferisce una inconfondibile nota minerale. In bocca, lieve gusto di malto, frutta a polpa bianca, aromi erbacei e minerali.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da provare con formaggi freschi e di media stagionatura, frittate, cannelloni, piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-10 °C

FORMATI

330 ml, 750 ml