

Birra DI PRIMAVERA



tipologia: Birra ambrata al miele



stile: Birra al miele



capacità: 75 cl



abbinamenti: Aperitivo, formaggi stagionati, da meditazione.
Dolci come Colomba Pasquale

La Birra di Primavera è una birra al miele ad alta fermentazione ottenuta dall'incontro tra il nostro malto d'orzo con il miele delle nostre api. Ambrata tendente al rame, esplode al naso con sentori floreali, mielosi, ricordando i profumi di un prato fiorito in primavera. Al palato si sente fresca e avvolgente, caratterizzata da dolcezza finale mielosa, dolce che si contrappone alla nota amara del luppolo. Il perfetto aperitivo che piace a tutti, riesce ad esaltare la qualità dei migliori formaggi stagionati. Non viene filtrata né pastorizzata: il lieve deposito sul fondo è segno della genuinità del prodotto. Servire a 5-7°C in tulipano/balloon.

Via Gardesana Sud 3301
Salionze di Valeggio sul Mincio (VR)
Tel . +39 045 6365080

www.seiterre.com
birra@sanleone.net

