

COOPERATIVA - SOCIALE



B I R R I F I C I O

SCHEDA TECNICA

Denominazione: ANGIOLÈN

Stile di riferimento: American Wheat

Gradazione alcolica: 5,2 % vol

Livello di amaro: Medio

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Giallo Paglierino

Gusto: Una birra di frumento dalla schiuma fine e compatta. Profumi agrumati che ricordano il mandarino. In bocca l'agrumo e l'amaro dei luppoli utilizzati bilancia il corpo del frumento donandole ulteriore freschezza. Il finale secco pulisce molto bene il palato e la rende molto dissetante ed adatta per gli aperitivi.

Abbinamenti consigliati: Ottima con crudità di pesce, frittura, carni bianche, Parmigiano Reggiano fino ai 24 mesi.

Formati disponibili: bottiglie 33 cl – 75 cl e fusti da 20 lt e da 30 lt