

# AURUM

Birra Doppio Malto



SAN BIAGIO

A.D. 1333

IBU  
21

**SONO:** Strong Ale

**SEDE AZIENDALE:**  
Nocera Umbra (PG)

**I MIEI INGREDIENTI:**

Acque di Nocera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo, lievito.

**LE MIE PECULIARITÀ:**

Alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Non filtrata, non pastorizzata. Equilibrata, che colpisce in evoluzione per le sue inaspettate note di caramello speziato. Corposa dall'aroma intenso, in cui spiccano i sentori luppolati e fruttati, ha una schiuma compatta, fine ed elegante, dal gusto pieno. Al palato si apprezza un'effervescenza moderata e un corpo strutturato.

**SERVIMI A:** 7° - 8° C

**ABBINAMI CON:**

Secondi di carne importanti, salumi e formaggi stagionati e pizze speciali.

