

# JUBILO

Birra Doppio Malto



SAN BIAGIO

A.D. 1333

IBU  
38

**SONO:** Double Scura

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

**I MIEI INGREDIENTI:**

Acqua, malto d'orzo, luppolo,  
luppolo in fiore, lievito

**LE MIE PECULIARITÀ:**

Alta fermentazione,  
rifermentata in bottiglia. Non  
filtrata, non pastorizzata,  
rifermentata in  
bottiglia. Di colore scuro,  
naturalmente velato.

**SERVIMI A:** 10° - 12° C

**ABBINAMI CON:**

Con carni e formaggi strutturati,  
dolci al cacao o come birra da  
meditazione.

