

VERBUM

Birra speciale - Weizen



SAN BIAGIO

A.D. 1333

IBU
10

SONO: Chiara Weizen

SEDE AZIENDALE:

Nocera Umbra (PG)

I MIEI INGREDIENTI:

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

LE MIE PECULIARITÀ:

Alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Colore giallo paglierino velato con tipici riflessi verdastri; presenta una schiuma densa e persistente. Al naso sono delicate le note di banana e vaniglia oltre che di lievito e frutta. Al palato corpo dolce e dal gusto pieno.

SERVIMI A:

7° - 8° C

ABBINAMI CON:

Classico con pizza, aperitivi, antipasti di pesce, salumi e formaggi freschi

