

Alabuna

BIRRA ALABUNA s.n.c. di Somà Alessandro & C. • Via F.lli Biscia 26/B, 12089 Villanova Mondovì (CN) • P.Iva: 03607270042

Birra Alabuna è un beer-firm di Villanova Mondovì (CN) in attività dal giugno 2015. All'attivo 3 birre: Enea, la bionda; Mina, l'ambrata; Nice, la Summer Ale. Le loro birre sono prodotte utilizzando energia elettrica da fonti rinnovabili, e parte dell'malto d'orzo (UE) e del luppolo utilizzati sono coltivati in Provincia Granda. Cin, Salute!



Basà

“La rossa”

Questa birra è prodotta utilizzando Miele Millefiori del Monregale De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine)

Birra a bassa fermentazione, prodotta con metodo artigianale, di colore ambrato dai riflessi rossastri. Schiuma color cappuccino a grana fine e persistente. Al naso sentori di frutta matura, floreale, con finale dolce del miele. In bocca gusto pieno di malti caramellati bilanciati dall'amarezza del luppolo. Finale secco e amaro.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo (UE), miele, luppolo, lievito.

CORPO



AMARO



AROMA



Temperatura di servizio:
11-13 gradi



Vol. Alc.
7,4%



Confezionamento:
bottiglie da
33 Cl.



Bicchiere consigliato:
Calice a tulipano
o Coppa

Abbinamenti culinari consigliati

Bollito alla piemontese con salse della tradizione, Bunet alle nocciole o cacao (senza liquore). Birra da meditazione: un bicchiere di Basà fumando un sigaro dolce accanto al caminetto.

