



## BIRRA DI NATALE

Birra ad alta fermentazione colore bruno scuro, schiuma color cappuccino a grana fine e persistente, leggero profumo speziato.

In bocca ingresso in punta di piedi per poi esplodere in sapori balsamici e buccia di agrumi amari, che si trasformano in sentori di rabarbaro e caffè freddo. Il finale scalda la gola lasciando un amaro importante e persistente.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Birra da meditazione ma che può essere abbinata ai caponè piemontesi, ai formaggi a pasta morbida con crosta fiorita (camembert di pecora, brie e cambosana). Ottima a fine pasto accompagnata da un quadretto di cioccolato fondente che esalta i sapori dei malti scuri e del pepe di Sichuan.

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO (UE), luppolo, lievito, SPEZIE (pepe di Sichuan)

- **Grado alcolico:**  
8% vol. alc.
- **Temperatura di servizio consigliata:** 11/13 gradi
- **Bicchiere consigliato:**  
Calice a tulipano / Goblet
- **Formati disponibili:**  
Bottiglia 75cl  
e Magnum 1,5lt

