

# NORD Bionda

ABV

5,5

PLATO

12

IBU

24



Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi. Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi a pasta molle e carni bianche. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, ad una temperatura di 8-10 °C.

*Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Light bodied ale with warm citrus aromas.*

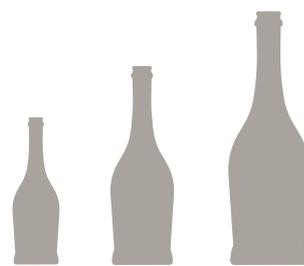
*Well matched with simple dishes, crustaceans, soft cheeses and white meats.*

*Best if served at 8-10°C.*

## INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

*Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast*



33 cl

75 cl

150 cl