

NORD Bionda

ABV

5,5

PLATO

12

IBU

24



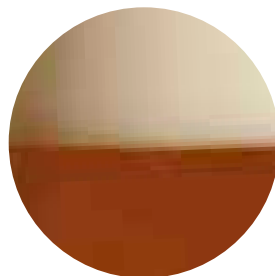
Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi. Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi 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