

SUD Nera

ABV

8

PLATO

20

IBU

20



Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Colore scuro, con un corpo strutturato e vellutato. Aroma inebriante di caffè e liquirizia. Ottima con selvaggina (cervo o cinghiale) oppure con pasticceria secca e dolci alla crema o cioccolato fondente. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, ad una temperatura di 10-12 °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. Deep dark colour and a full body to a velvety taste. Striking aromas of coffee and licorice.

*Matches wild game meats (deer or boar) or even pastries, custard desserts or dark chocolate.
Best if served at 10-12°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.

