

# FRUMENTO

ITALIAN WHEAT



Birra chiara prodotta con una miscela di malto d'orzo e di frumento e speziata con agrumi. Colore giallo dorato carico con riflessi arancio. Schiuma bianca. Al naso note fruttate e speziate, molto morbide e ben integrate tra loro. Il sorso ha un ingresso dolce, con la presenza del fruttato già presente al naso, a cui si va ad aggiungere sul finale una buona secchezza ed una leggera nota acidula che contribuisce a pulire il palato.

Birra complessa, elegante e intrigante.

Fermentazione: **ALTA**

Volume Alcolico: **6,5%**

Colore: **GIALLO DORATO**

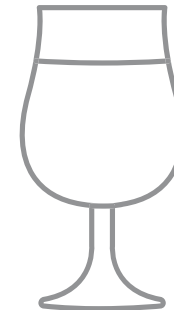
Formati: **50 cl.**

Temp. di Servizio: **6°**

Plato: **15**

Ibu: **25**

Disponibilità: **Tutto l'anno**



## ABBINAMENTI

- > Coniglio in dolce forte e verdure gratinate
- > Tagliata di prosciutto cotto al forno a legna con patate alle erbe
- > Insalata di caciocavallo cilentano e pollo con crema di melanzane
- > Involtini di peperoni al formaggio con rucola
- > Salmone selvaggio in panuria alle erbe, crema di patate e porro
- > Filetto di maiale allo zafferano
- > Calzone Tipo Napoli (ricotta, fior di latte, salame e pomodoro)
- > Calzone con Scarola
- > Pizza frita