

PERLEDELLAGO

Birra IGA in lattina

Alta fermentazione

Italian Grape Ale

CARATTERISTICHE

Colore

Chiaro, con riflessi ramati e sfumature rosate

EBC

6,5

IBU

14

Alcol

5% vol.

Ingredienti

Acqua, mosto d'uva, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito, pepe di Timut

Non filtrata e non pastorizzata

Mosto d'uva

Uve rosse della Riviera del Garda

Malti

Malto chiaro italiano tipo Pils con aggiunta di frumento

Luppolatura

Aromatica con Chinook italiano

Lievito

Selezionato per valorizzare le note fruttate

DEGUSTAZIONE E SERVIZIO

Temperatura di servizio

5-7°C

Bicchieri consigliato

Calice a tulipano o Teku

15°C

Ideale per aperitivi, snack, pranzi leggeri e piatti delicati.



5% vol.

PERLEDELLAGO®