

CIMA

craft lager

Birra a bassa fermentazione dal colore chiaro, prodotta con malto pils derivato dall'orzo delle nostre campagne. Ispirata alla migliore tradizione delle lager, è rivisitata in chiave moderna ed artigianale; le delicate note di pane e floreali emergono piacevolmente al naso e si ritrovano in bocca.

Il corpo snello, il sapore deciso ed finale secco ma pulito contribuiscono a farne una birra di gran beva.



CARATTERISTICHE

Stile Craft Lager

Colore Giallo Paglierino

Intensità amaro 1 2 3 4 5

Note olfattive

Cereali, floreali

Note gustative

Panificato e cereale, finale secco, pulito

SPECIFICHE TECNICHE

Colore (EBC) 5 EBC

Amaro (IBU) 28

Alcol (%VOL) 4,8

COME GODERSELA AL MEGLIO

Aperitivo, pizze, insalatone, risotti, carni bianche - magari speziate, pesce al cartoccio, barbecue

Bicchieri pinta o boccale

Temperatura di servizio 4-6 °C