

POSA

italian pils

Abbiamo voluto dimostrare quanto immediata e soddisfacente possa essere una bassa fermentazione italiana, e per farlo ci siamo addentrati nella creazione di una Italian Pils. Il leggero dry-hopping mescola gli aromi erbacei e fruttati dei luppoli ad un gentile corpo di cereale, regalando una bevuta snella, rettilinea, che termina in un trionfo d'amaro. Estranea ai canoni antichi, veicola le tradizioni nella contemporaneità per appagare gli assetati di ieri, oggi e domani.



GLUTEN FREE



CARATTERISTICHE

Stile Italian Pilsner

Colore Giallo dorato

Intensità amaro 1 2 3 4 5

Note olfattive

Erbacee, fruttate

Note gustative

Delicati aromi di campo, dai fiori alle spighe dei cereali

SPECIFICHE TECNICHE

Colore (EBC) 6 EBC

Amaro (IBU) 35

Alcol (%VOL) 4,8

COME GODERSELA AL MEGLIO

Aperitivo – Carni rosse, formaggi saporti, selvaggina, dessert al cioccolato

Flute stretto e slanciato

Temperatura di servizio 5-6 °C