



KALABRA AL BERGAMOTTO

La Kalabra Blanche al Bergamotto è un a birra ad alta fermentazione, d'ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l'aroma. Presenta una schiuma bianca cremosa e persistente. Caratterizzata da un fresco bouquet speziato ed agrumato, di coriandolo e scorza di bergamotto.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni

bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi.

OG 12° P

Alc. 5,3%

IBU 20

Lovibond 10

Dettagli del prodotto

La KALABRA al BERGAMOTTO una birra ad alta fermentazione di ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla prima fermentazione e maturazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinarne il gusto e l'aroma. Di colore giallo paglierino, velata, presenta una schiuma bianca, cremosa e persistente. L'aroma caratterizzato da un fresco bouquet speziato e agrumato, di coriandolo e scorza di bergamotto. Al palato presenta la tipica secchezza del corpo ed una leggera nota acidula, che le conferiscono fragranza e freschezza rendendola particolarmente dissetante. Abbinamenti consigliati: aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi. Ottima se abbinata a stessa! Ingredienti: acqua, malto d'orzo, fiocchi di cereali, scorze di Bergamotto., coriandolo, luppoli, lievito. OG 12 P alc. 5,3 % vol. ibu 20 lovibond 10 Conservare al fresco, in posizione verticale. Forma sedimento naturale ricco di lievito, da versarsi, se gradito.