LISA

Una classica Lager con il carattere e il fascino Italiani. È prodotta utilizzando Grano Cappelli dalle campagne pugliesi per donarle intensità e morbidezza e Scorze D'Arancia italiana per renderla incredibilmente fresca. È una birra dal colore dorato brillante e una schiuma invitante. Al naso sono fragranti e intense le note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato, il corpo snello e la gasatura sottile giocano in fantastico equilibrio, per chiudere con un finale pulito che invita ad un secondo sorso. Una nuova, intrigante esperienza di Lager.

STILE: Lager

COLORE: dorato

GRADI: 5%

TEMP. DI SERVIZIO: 10-12° C

IBU: 20

EBC: 4

ABBINAMENTI

Lisa e Margherita o anche il più semplice, emozionante piatto di maccheroni pomodoro e basilico.

FORMATI

33 cl, fusti