



GJULIA®

Birra Agricola Friulana

Le Birre Speciali Special Beers



BARLEY WINE Barrique

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Rispecchia il proprio stile di appartenenza. Dal colore mogano e profumi complessi in cui si riconoscono note di datteri, vaniglia bourbon e fichi caramellati. Al palato esprime un gusto deciso, avvolgente, sapido e fresco. Queste caratteristiche derivano dai malti e luppoli coltivati in azienda e un lungo affinamento in barriques di rovere francese. Birra da meditazione che si abbina benissimo al cioccolato fondente. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 10-12° C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. Shows a mahogany colour and complex in which we recognize notes of dates, bourbon vanilla and caramelized figs. On the palate it expresses a bold taste, enveloping, savory and fresh. These characteristics derive from the malts and hops cultivated in the company and a long aging in French oak barrels. A meditation beer that goes very well with dark chocolate. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Best if served at 10-12° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley malt and hops from our own production, yeast.



VOL% PLATO IBU

10

22

50

50 cl

Azienda Agricola Altùris s.s.a.

Via Strada Braide, 21 - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italia

Tel. +39 0432 716344 - Fax +39 0432 719778 - Cod Fisc. e Part. IVA 02547640306 - info@birragjulia.it - www.birragjulia.com