

BEERBERRY

Fragolina



ABV

6

PLATO

11,5

IBU

10



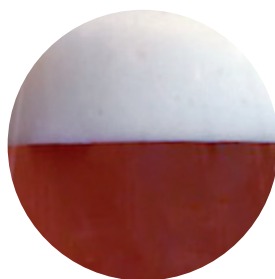
Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Speciale combinazione con il mosto d'uva Pinot Nero e fragole di Tortona (presidio Slow Food). È caratterizzata da un colore rosato e da un bouquet fresco e fruttato. Al palato svela la sua freschezza e un vellutato sentore di fragole. Birra perfetta per la mixology. Si consiglia di servirla ad una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. With a special addition of Pinot Noir grape must and Tortona strawberries (Slow Food presidium). It has a unique pinkish colour, featuring a fresh and fruity bouquet. The palate reveals its crispness and a velvety hint of strawberry. A perfect beer also for mixology. Best if served at 8-10°C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, malto di frumento, malto d'avena, mosto d'uva Pinot Nero, fragole di Tortona, luppolo e lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt, wheat malt, rye malt, Pinot noir grape must, Tortona strawberries, hops and yeast.



33 cl



75 cl