GJULIA®

Birra Agricola Friulana

Le Birre Speciali *Special Beers*

101
Gluten Free

Birra bionda prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Ottenuta esclusivamente con malto d'orzo, questa birra è senza glutine grazie ad una particolare lavorazione che ne consente la completa estrazione e conserva così il sapore della vera birra artigianale. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Al naso si presenta con profumi agrumati e al palato trasmette freschezza e bevibilità. Abbinamento perfetto per ogni occasione.
Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.
Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10° C.

Top fermented craft pale beer, not filtered nor pasteurized. Obtained exclusively from barley malts, this beer is gluten free thanks to a special process that enables it complete extraction while keeping the taste of a true craft ale. Bright yellow colour with orange hues. Citrus aromas on the nose and a freshness and quench thirsting palate. Perfect pairing anytime. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle.
Best if served at 8-10° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS
Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

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

VOL%	PLATO	IBU
4,8	11	22

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