GJULIA

Birra Agricola Friulana

Le Birre Classiche *Classic Beers*

EST
Weizen

Birra di frumento (weizen) prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Dai profumi intensi, con particolarità aromatiche dovute alla miscela di malti d'orzo e di frumento. La schiuma è fine e persistente, il colore giallo con riflessi mandarino. I sentori olfattivi tipicamente fruttati sono prodotti da un particolare lievito usato. Gusto pieno ed appagante. Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura ed erborinati, zuppe e salumi.
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 beer, made from wheat malts (weizen) not filtered nor pasteurized. Its intense aromas are marked by the mix of barley and wheat malts. The foam is fine and persistent, while its colour is yellow with tangerine hues. The fruity notes on the nose are the result of a special yeast employed. Full and satisfying taste. Excellent match for spicy foods, medium aged and blue cheeses, soups and cold cuts. 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 e di frumento di propria produzione, luppolo, lievito.

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

VOL%	PLATO	IBU
6	13	18

33 cl - 75 cl - 150 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