



GJULIA®

Birra Agricola Friulana

Le Birre Speciali Special Beers



KRISTALL Cuvée Italian Grape Ale

Prodotta secondo il metodo Charmat con lento affinamento "sur lies" per circa 60 giorni. Birra chiara, brillante ed effervescente ispirata ad una antica ricetta tedesca, rivisitata in chiave moderna con l'aggiunta di mosto d'uva Sauvignon. Questo splendido connubio la rende fresca e floreale con sentori di fiori di sambuco, pesca e foglia di pomodoro. Perfetta come aperitivo o in abbinamento con piatti delicati, soprattutto di pesce. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10° C.

Produced following the Charmat method with slow aging "sur lies" for about 60 days. Pale, bright and fizzy beer inspired to an ancient German recipe, revisited in a modern way with the addition of Sauvignon grapes must. This wonderful combination makes it fresh and floral with hints of elder flowers, peach and tomato leaf. Perfect as an aperitif or in combination with delicate dishes, in particular fish dishes. Best if served at 8-10° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto di frumento, malto d'orzo, mosto d'uva Sauvignon, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley and wheat malt, Sauvignon grapes must, hop, yeast.



VOL%

6,5

PLATO

13

IBU

15

75 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