



GJULIA®

Birra Agricola Friulana

Le Birre Classiche Classic Beers



NORD Bionda

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Il corpo leggero e le delicate note agrumate e floreali, ne fanno una birra ottima per tutte le occasioni, con un aspetto caratterizzato da una sorprendente limpidezza. È una birra fresca che si assapora a grandi sorsate, perchè i toni caldi e dolci del malto ben si equilibrano con l'aroma del luppolo. Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi a pasta molle e carni bianche. 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, not filtered nor pasteurized. Light bodied ale with warm citrus and floral aromas, surprisingly clear at sight, a great beer for all occasions. The warm and sweet notes of malt balanced with the hops aroma makes it a refreshing beer to be sipped lively. Well paired with simple dishes, crustaceans, soft cheeses and white meats. 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%

5,5

PLATO

12

IBU

24

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