GJULIA®

Birra Agricola Friulana

Le Birre Classiche *Classic Beers*

SUD
Nera

Birra nera doppio malto prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata.
Dal colore scurissimo e dalla schiuma densa color cappuccino, questa birra colpisce l'olfatto con una ricchezza di sentori che spaziano dal malto alla ciliegia sotto spirito, passando attraverso il caramello. Su tutto predomina un gradevolissimo profumo di caffè ed un aroma intenso.
Corpo strutturato e vellutato. Ottima con selvaggina (cervo o cinghiale) oppure con pasticceria secca e dolci alla crema o cioccolato fondente.
Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.
Si consiglia di servirla a una temperatura di 10-12° C.

Top fermented craft strong beer not filtered nor pasteurized. This beer has a very deep dark colour and a cappuccino-coloured thick foam, it strikes the nose with rich aromas that vary from malt to drunken cherries till caramel notes. All enveloped by a pleasant coffee scent and intense aromas. Full and velvety bodied. Great pairing with wild game meats (deer or boar) or even pastries, custard desserts or dark chocolate. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Best if served at 10-12° 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
8	20	20

33 cl - 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