

# i Cavalieri

## BIRRA SPECIALE BIONDA

NON FILTRATA



*Prodotta in Italia  
con il metodo artigianale*

La Birra Bionda non filtrata de I Cavalieri nasce dalla selezione dei migliori farri italiani e dei migliori malti. Di colore biondo e velato ha una schiuma persistente e compatta. L'aroma è ricco di sentori di fiori di limone, di note speziate e di frutta estiva. Il gusto delicato e morbido del farro è accompagnato dalle note erbacee del luppolo che i nostri Mastri Birrai hanno sapientemente selezionato per voi.

**Abbinamenti consigliati:** una birra a tutto pasto, particolarmente indicata per aperitivi, pizza, formaggi freschi, pesce, crostacei.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Vol. 5%**

*Il metodo dell'alta fermentazione, la non filtrazione e la non pastorizzazione possono creare un sedimento sul fondo della bottiglia che è consigliabile mantenere in posizione verticale.*

