

i Cavalieri

BIRRA DOPPIO MALTO BIONDA

NON FILTRATA



*Prodotta in Italia
con il metodo artigianale*

La Birra Doppio Malto Bionda non filtrata de I Cavalieri è una birra di puro malto d'orzo che si ispira alla tradizione delle Strong Ale. L'aspetto visivo è caratterizzato dal colore giallo intenso, naturalmente velato, con riflessi color miele, e dalla schiuma bianca, di grana media e persistente. Al naso si distinguono nettamente le principali caratteristiche olfattive di questa birra, le note fresche ed erbacee dei luppoli aromatici e le note di malto, miele, caramello, dovute all'utilizzo di malti speciali in questa ricetta. All'assaggio si ritrovano le note dolci di malto d'orzo e caramello, intense ma bilanciate dall'amaro del luppolo, i sentori di frutta matura dovuti ai lieviti da alta fermentazione impiegati, il retrogusto è persistente e complesso.

Abbinamenti consigliati: formaggi stagionati a pasta dura o molle, salumi stagionati e affumicati.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Vol. 7,5%

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.

