

i Cavalieri

BIRRA SPECIALE ROSSA

NON FILTRATA



*Prodotta in Italia
con il metodo artigianale*

La Rossa Artigianale de I Cavalieri è prodotta con il tradizionale metodo dell'alta fermentazione e con l'impiego di materie prime ricercate e di malti speciali tostati, che caratterizzano il suo colore ramato intenso e naturalmente velato. Il suo aroma coinvolgente è dominato dalla complessità dei luppoli nobili che si evolvono verso eleganti note di caramello e buccia di arancia. Il corpo è rotondo, il gusto bilanciato.

Abbinamenti consigliati: una birra a tutto pasto particolarmente indicata per pizza, primi piatti, zuppe, carni bianche e formaggi semi stagionati.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Vol. 5,5%

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.

