

## TRE + DUE



Birra chiara leggera lievemente velata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.

Aspetto: Schiuma bianca, fine e persistente. Colore giallo paglierino leggermente velato.

Olfatto: Agrume iniziale preponderante, in seguito erbaceo, floreale e fruttato.

Sapore: Appena amaro dovuto alla combinazione di spezie e luppoli. Il fruttato riempie la bocca.

Corpo: Persistente dovuto alla combinazione tra malti ed abbondante dosaggio di luppolo belga.

Saturazione in CO2: bassa. Non da sensazione di gonfiore.

Tipologia di appartenenza: birra leggera con spezie, molto luppolata e non filtrata.

Volume alcolico: 3.2 %

Abbinamento suggerito: cibi profumati delicati e rinfrescanti oppure decisi che regge grazie al suo amaro.

Bicchiere consigliato: calice da vino rosso.

Temperatura di consumo: ambiente (8-10°C), lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma).

