

La Bionda



tipologia: Birra chiara doppio malto



stile: Strong Lager



capacità: 50 cl



abbinamenti: Sformati di pasta, carni rosse, pollo e selvaggina, formaggi stagionati a crosta lavata

La Bionda è una splendida Strong Ale a bassa fermentazione. Questa birra rappresenta la massima espressione delle qualità del nostro malto d'orzo. Bionda vellutata dai riflessi dorati, al palato risulta dolce con un armonico equilibrio tra il deciso sapore del malto e i delicati sentori che riconducono al miele e allo zucchero candito. La compagna perfetta per piatti di carne, dalla classica grigliata fino alla selvaggina. Ottima da abbinare a formaggi stagionati a crosta lavata tipo Taleggio. Non viene filtrata né pastorizzata: il lieve deposito sul fondo è segno della genuinità del prodotto. Servire a 5-7°C in balloon.

Via Gardesana Sud 3301
Salionze di Valeggio sul Mincio (VR)
Tel. +39 045 6365080

www.seiterre.com
birra@sanleone.net

