

La Nuvolosa



tipologia: Birra di frumento non filtrata



stile: Weizen



capacità: 50 cl



abbinamenti: Aperitivi, salatini, torte salate, pizza, pesce, verdura, fritti, salumi, sfornati

La Nuvolosa è fresca Weizen ad alta fermentazione ottenuta dall'incontro tra il nostro malto d'orzo con il frumento.

Di un invitante Giallo paglierino opalescente, tipico di questa birra, è arricchito da una schiuma molto cremosa e persistente.

Al naso sprigiona un bouquet fragrante, con note di banana. Dal sapore fresco e pulito caratterizzata da una nota speziata, è perfetta come aperitivo e per accompagnare salatini e torte salate, pizza, pesce, verdure, fritti, salumi e sfornati.

Non viene filtrata né pastorizzata: il lieve deposito sul fondo è segno della genuinità del prodotto.

Servire a 8°-10° C in flute.

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

www.seiterre.com
birra@sanleone.net

