



CLARENZA

WHEAT ALE

Dorata con un bel cappello di schiuma bianca e persistente. Al naso, note agrumate di limone e arancia preponderanti. Sentori di cereale e crosta di pane. In bocca è più fruttata, poco amara con il frumento biologico di Giustalisa che la rende leggermente acidula. Corpo esile e carbonazione spinta. Una birra per tutti. Nella cotta di fine estate aggiungiamo scorze di limone Verdello bio.

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento bio Giustalisa, scorze di limone verdello bio, luppolo, lievito, zucchero.

5,0% Vol.

AMARO ●●●●●●

12 IBU

Alta fermentazione

Disponibile nei formati da:

- 33 cl

- 75 cl

- Fusto

OTTIMA DA ABBINARE SPECIALMENTE CON

Pizza, carni rosse e bianche