

JBLONDE

*Sentori di pompelmo rosa,
arancia e banana.*

*Gusto maltato,
note agrumate ed erbacee.
La J63 più "appagante"!*



BIRRA AGRICOLA
CON ORZO COLTIVATO IN TOSCANA

J63

JULIA SESSANTATRE

INGREDIENTI	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
STILE	Blonde Ale di ispirazione belga
LIEVITO	Alta fermentazione
COLORE	Giallo carico con riflessi arancioni
ASPETTO	Opalescente
SCHIUMA	Fine, abbondante e persistente
LUPPOLI	Chinook (USA), Centennial (USA), Cascade (USA)
ALCOOL	6,5% - °P 16,8
IBU <i>(unità d'amaro - formula di Rager)</i>	25
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-7 °C
FORMATI	330 ml, 750 ml

DEGUSTAZIONE Al naso, non troppo pronunciato, regala sentori di agrumi (pompelmo rosa, arancia amara) accompagnati dalla banana, anche se molto discreta. La saturazione di CO2 è importante e la JBlonde risulta una birra di facile beva, grazie a un corpo ben equilibrato. In bocca la prima sensazione è quella del malto, ricca e piena, per lasciare poi spazio a note agrumate (scorza di pompelmo rosa) seguite da un erbaceo consistente. Un taglio non troppo secco con sentori di frutta a polpa bianca ne decreta il finale. Non troppo complessa, è la compagna perfetta per tante occasioni. Si abbina bene con formaggi fusi, pizza e piatti a base di patate.



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI

BIRRIFICIO AGRICOLO ARTIGIANALE J63
C/O TORRE A CENAIA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
via delle Colline 63 - Crespina Lorenzana (Pi)
Tel. + 39 050.643739 - Fax + 39 050.644077
info@torreacenaia.it - www.torreacenaia.it - www.j63.it