

# 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