JPILS

Sentori erbacei,
lievi note maltate e di mela verde,
delicato gusto maltato
e aromi resinosi
La J63 più "beverina"!

J63

JULIASESSANTATRE

INGREDIENTI	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
STILE	Pilsner
LIEVITO	Bassa fermentazione
COLORE	Giallo paglierino
ASPETTO	Leggermente velato
SCHIUMA	Bianca, fine, compatta e molto persistente
LUPPOLI	Premiant (CK), Saaz (CK), Strisselspalt (FR)
ALCOOL	5% - °P 12
IBU *(unità d'amaro - formula di Rager)*	37
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-7 °C
FORMATI	330 ml, 750 ml

DEGUSTAZIONE Al naso decisi sentori erbacei che si sposano bene con le delicate note maltate, in primis miele di acacia per finire con una più discreta mela verde. La saturazione di CO_2 è media ma sufficiente per creare un importante cappello di schiuma e non risultare fastidiosa durante la bevuta. In bocca si percepisce subito il delicato e dolce gusto di malto che poi, quasi immediatamente, fa spazio ad un luppolo prepotente ma mai invadente. Proseguendo con l'assaggio si percepiscono aromi erbacei, resinosi, di erba tagliata per poi fare posto al miele d'acacia e frutta a polpa bianca. Molto beverina si sposa perfettamente con le pietanze fredde estive e, per chi ha voglia di provare, anche con il cacao!

BIRRA AGRICOLA
CON ORZO COLTIVATO IN TOSCANA

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@j63.it - www.j63.it