J63

JULIASESSANTATRE

BIRRA AGRICOLA ARTIGIANALE TOSCANA

JLIPS

BIRRAGRICOLA
ITALIAN GRAPE ALE
CON MOSTO DI VERMENTINO

Sentori floreali, di uva e frutta a polpa bianca.
Note erbacee e minerali, tipiche del Vermentino.
La J63 più "ammaliante"!

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, fiocchi di frumento, luppolo, lievito, mosto di Vermentino.

STILE: Italian Grape Ale

LIEVITO: Alta fermentazione

COLORE: Giallo dorato

ASPETTO: Opalescente

SCHIUMA: Finissima, compatta e persistente

MOSTO: Aggiunto fresco in ebollizione, di uva Vermentino coltivata nella Tenuta Torre a Cenaia

ALCOOL: 6,2% - °P 13,5

IBU (UNITÀ D'AMARO): 16

DEGUSTAZIONE: Colore giallo dorato, aspetto leggermente velato. Schiuma bianca, fine, compatta e persistente. Al naso rivela freschissime note floreali, profumi di uva e frutta a polpa bianca; il vermentino le conferisce una inconfondibile nota minerale. In bocca, lieve gusto di malto, frutta a polpa bianca, aromi erbacei e minerali.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Da provare con formaggi freschi e di media stagionatura, frittate, cannelloni, piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-10 °C

FORMATI: 330 ml, 750 ml

TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI

CONTATTI:
TORRE A CENAIA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
Via delle colline 55 - crespina lorenzana (pi)
Tel. + 39 050.643739 - Fax + 39 050.644077
info@torreacenaia.it - www.torreacenaia.it - www.pittiwine.it