



Deus

Rifermentata in bottiglia secondo la tradizione del "metodo classico", seguendo i sistemi di "remuage" e "dégorgement". Le sue caratteristiche floreali così eleganti sono dovute all'affinamento, per oltre 15 mesi, in fredde e rocciose cantine. Il suo aroma fruttato, intenso e persistente, unito ad un sottile perlage la rendono unica.

Abbinamenti:

Spaghetti ai frutti di Mare.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Bionda
Stile:	Belgian Ale
Gradazione:	11,5 % Vol.
Nazione:	Belgio
Formato:	75 cl.
Temperatura di servizio:	7° C.