



Birra del Borgo Maledetta

Nella Maledetta, il birrifico ha voluto sperimentare la commistione di lieviti tradizionali, con i lieviti indigeni delle montagne attorno al Birrificio, raccolti e poi selezionati per lo scopo.

Decisamente luppolata, esprime note fruttate e floreali affascinanti, intensa e complessa proprio grazie al Mix di lieviti. Al palato ingresso mielato, poi caramello che "sboccia" nell' agrume, chiusura amara e speziata.

Abbinamenti:
Carne alla Griglia.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Ambrata
Stile:	Belgian Ale
Gradazione:	6.2 % Vol.
Nazione:	Italia
Regione:	Lazio
Formato:	33 cl.
Temperatura di servizio:	11° C.