



SCHEMA TECNICA

BIRRA 1851 'LAGER'

Stile: Lager

Formati: bottiglia 33 cl e 75 cl, fusto 20 lt. PET

Gradazione: 4,5% Vol.

Amaro (IBU): 16

Grado Plato: 10,5%

Aroma: al naso sentori predominanti di cereale e note di malto. Caratterizzata da un delicato aroma di luppolo erbaceo.

Gusto-olfatto: in bocca il tipico sentore di malto con note di pane che donano rotondità e morbide sensazioni al palato. Profilo di fermentazione molto pulito con un amaro piacevole e moderato.

Sensazione al palato: di facile bevuta, la sua frizzantezza si equilibra correttamente con il corpo leggero.

Aspetto: colore giallo oro, birra limpida, schiuma fine e compatta.

Abbinamenti: si abbina piacevolmente con primi piatti a base di pasta, carni bianche e verdure.

