



## 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.

