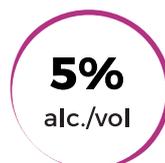




FRAMBOZSCHELLA

SOUR ALE CON LAMPONI

Frambozschella nasce dal blend di alcune birre aventi la stessa base chiara, fermentate con batteri lattici e lieviti, arricchito con una parte di birra invecchiata in botte in presenza di Brettanomyces, lievito selvaggio che dona un tocco di rusticità. Il blend viene poi messo a macerare sui lamponi, che emergeranno nella birra sia a livello di aroma sia di gusto.



 AMARO ○○○○○

 ACIDO ●●●○○

 DOLCE ●○○○○

 SELVATICO ●○○○○

ASPETTO

 FRUTTATO ●●●●●

Colore rosato intenso, con sfumature rosso rubino.

AROMA

Lamponi, ribes rosso, fragolina di bosco, melograno.

GUSTO

Emergono il lampone, l'acidità lattica e leggere note citriche.

DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno.

FORMATI

Bottiglia da 33 cl - Fusto da 16 l

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, frumento, lamponi, luppolo, lievito.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C-18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C-8°C

“La vibrante acidità e il profumo dei lamponi: a sour dream.”

