



L'ULTIMA LUNA

BARREL-AGED BARLEY WINE (60 MESI IN BOTTE D'AMARONE)

Birra invecchiata 60 mesi in botti di Amarone, riempite solo per 2/3 del loro volume per favorire l'ossidazione della birra con l'aria. Quello che affascina è l'eccezionale complessità dei suoi aromi terziari (cuoio, madeira, frutta secca, frutta essiccata, cacao, legno, mandorla tostata).

AMARO ●○○○○○

INVECCHIAMENTO IN BOTTI DI LEGNO ●●●●●●●●

DOLCE ●●●●●●●●

FRUTTATO ●●●●●●○

ASPETTO

Colore ramato intenso con riflessi rossi.

AROMA

Dalla frutta secca a quella essiccata, fino al cacao amaro.

GUSTO

Noce, frutta secca ed essiccata tendente all'albicocca.

DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno.

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C-18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C-10°C

13%
alc./vol

24
IBU

50
EBC

“Una birra al di là di
preconcetti e luoghi
comuni, dedicata all'uomo

