



VIAEMILIA

ITALIAN PILSNER

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice “birra chiara”, durante la sua lavorazione aggiungiamo preziosi fiori di luppolo provenienti da Tettang attraverso una pratica chiamata dry-hopping, grazie alla quale VIAEMILIA esprime straordinari profumi floreali ed erbacei.

5%
alc./vol

28
IBU

6
EBC

 AMARO ●●●○○○

 FLOREALE ●●●○○○

 DOLCE ●●○○○○

ASPETTO

Colore dorato. Limpida. Schiuma bianca persistente.

AROMA

Al naso rivela note floreali ed erbacee.

GUSTO

Amaro discreto ed erbaceo. Ricordi di miele d'acacia.

ABBINAMENTI

Salumi di Parma. Fritture di verdure. Formaggi.

DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno.

FORMATI

Bottiglia da 33 cl - Fusto da 20 l

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C-18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C-8°C

“Equilibrata ed elegante,
semplice ed appagante:
per lei c'è sempre posto.”

