

# Lucrezia



Birra vesuviana artigianale  
Alta fermentazione, non filtrata, non  
pastorizzata, rifermentata in bottiglia.  
Prodotto in evoluzione

Dalla profonda storia d'amore e passione tra Lucrezia d'Alagno e re Alfonso d'Aragona, nasce la nostra IGA, frutto della fusione dei malti con il succo dell'**uva catalanesca** del monte Somma. Una birra dal colore oro chiaro velato, dalla buona bollicina, con schiuma fine pannosa e persistente. Al naso chiare note speziate, frutta estiva matura e agrumi. Al palato fresca, fruttata, con note di cereale e dal corpo medio basso. Ottima da abbinare con aperitivi, antipasti di pesce, primi piatti delicati, risotti, crostacei, carni bianche, formaggi stagionati e dessert alla frutta.

**Lucrezia: amore, passione, emozione!**

Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, **focchi di avena**, **succo di frutta a bacca bianca**, luppolo e lievito.

Stile:	Italian Grape Ale
Fermentazione:	alta
IBU:	21
EBC:	7
Grado Plato:	13.4
Grado Alcolico:	7%
Schiuma:	bianca e abbondante
Temp. Di Servizio:	5-8°C
Bicchiere:	tulipano ampio