

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

La più dolce principessa del Vesuvio, la Pellecchiella, regala la sua piacevolezza alla nostra Tripel, una birra di ispirazione belga ma dal cuore vesuviano. Di colore oro intenso con schiuma bianca a grana fine. Il suo profumo è fresco e delizioso, un tripudio di frutta a pasta gialla e spezie, il tutto sostenuto da una robusta nota maltosa. Nonostante il suo tenore alcolico, è la dolcezza del malto il gusto predominante, accompagnato da un corpo robusto e da una buona gasatura. Ogni sorso si chiude con una sensazione calda e delicata con un finale leggermente amaro. Ideale con i risotti e carni bianche, ottima con formaggi di media stagionatura e con dolci secchi.

Thomas: tenore alcolico e facile bevibilità

Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, zucchero candito, **fiocchi di avena, malto di frumento**, luppolo, lievito e albicocche vesuviane.

Stile: Tripel
Fermentazione: alta
IBU: 29

EBC: 9

Grado Plato: 19.5 Grado Alcolico: 9.5%

Schiuma: bianca e fine
Temp. Di Servizio: 10-12°C

Bicchiere: tulipano grande