

# ZIO SAM



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

Colore giallo opalescente, schiuma persistente bianca e generosa, profumo agrumato, corpo e frizzantezza media. La lieve acidità del frumento associata all'equilibrio tra le spezie e gli agrumi, rendono questa birra fresca, dissetante e sorprendentemente beverina. Ottima per accompagnare un ricco aperitivo, ma anche ideale da degustare in abbinamento con pizze e prodotti da forno, formaggi freschi e stagionati, verdure grigliate e portate da pesce.

**Zio Sam non si dimentica facilmente!**

**Ingredienti:** acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, **focchi di avena**, luppolo, lievito, semi di coriandolo, **bucce di kumquat vesuviano**. (contiene glutine)

Stile:	<b>American Wheat Beer</b>
Fermentazione:	<b>alta</b>
IBU:	<b>30</b>
EBC:	<b>6</b>
Grado Plato:	<b>13.4</b>
Grado Alcolico:	<b>5.2%</b>
Schiuma:	<b>bianca e abbondante</b>
Temp. Di Servizio:	<b>5-8°C</b>
Bicchiere:	<b>pinta americana shaker</b>