

# Export fs. lt.20

Export | fusto lt. 20



## Informazioni

**Descrizione:** Birra in cui prevale l'aroma di mosto a livello olfattivo e il grande equilibrio a livello gustativo; arricchita da una notevole corposità, evidenzia nel complesso una sensazione di grande freschezza

### Qualche parola sul marchio

Marchio dalla forte connotazione, è sinonimo di birre di carattere. Da anni è garanzia di birre prodotte nel pieno rispetto della tradizione e con un'attenta scelta delle materie prime.

**Grado plato:** 11,3

**Sapore:** corpo rotondo e pieno, in cui è coinvolto un morbido e elegante amaro conferito dal luppolo. Il finale è equilibrato e piacevolmente armonico

**Maturazione:** 4 settimane a 0,5 gradi

**Aroma:** significativo di malto, con un pizzico di aromi fruttati, floreali, di luppolo e note speziate

**Schiuma:** fine e aderente

**Formato:** fusto lt. 20

**Colore:** chiaro

**Fermentazione:** bassa

**Grado di amaro (IBU):** 20

**Grado Alcolico:** 5

**Grado di saturazione in fusto:** 5

**Temperatura di servizio:** 7°C

**Stile:** export