



MELITA Bio al miele

TIPOLOGIA:

Belgian Ale al miele

GRADAZIONE:

6,0% Alc

DESCRIZIONE:

Birra doppio malto ad alta fermentazione di tradizione belga. La particolarità unica di questa birra è l'utilizzo di pregiati malti, luppoli e mieli biologici. La schiuma è fine e persistente, buona la frizzantezza. L'aspetto è leggermente velato e giallo intenso. L'intensità olfattiva è marcatamente fruttata con note di fiori freschi e mela. Il corpo è rotondo, l'amaro è moderato. La persistenza è discreta con un finale di minerale. Birra non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia e biologica certificata.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Formaggi a pasta dura ed erborinati, carpaccio, piatti freddi.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 0,75 l

PREMI E RICONOSCIMENTI:

Birra dell'anno Unionbirrai 2016 - 3° classificata - Cat. 25
Birra dell'anno Unionbirrai 2014 - 1° classificata - Cat. 25
European beer star 2013 - Bronze - Specialty Honey Beer.

