

REDIS Bio al radicchio

TIPOLOGIA:

Lager al radicchio

GRADAZIONE:

6,5% Alc

DESCRIZIONE:

Birra stagionale doppio malto a bassa fermentazione, di tradizione italiana. L'impiego della bassa fermentazione ed il connubio del radicchio rosso con il luppolo, le conferiscono un amaro moderato e piacevoli sentori erbacei.

Discreto il tenore alcolico, la schiuma è fine e persistente, media la frizzantezza. L'aspetto è leggermente velato ed il colore ambrato scuro.

L'intensità olfattiva è moderata. Il corpo è rotondo ed il finale morbido.

Birra non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Risotti, zuppe della tradizione contadina, carni arrosto, salumi, formaggi a pasta dura.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 0,75 l

