



birrai
per passione

PROVOCAZIONE

Denominazione: '63 Barrique

Gradazione alcolica: 7,2%

Tipo di fermentazione: alta

Colore: ambrato carico



Descrizione: '63 Barrique ha riposato per tre mesi in botti di vino a temperatura controllata. Dopo la maturazione in botte la birra è stata imbottigliata con il metodo della rifermentazione in bottiglia, usando miele di castagno per darle un tocco di dolcezza sul palato. Birra molto facile da bere, con grande personalità, molto presenti le note mielose sia al naso che in bocca, che vanno a equilibrare i sentori vinosi e caldi della botte. Il bel colore ambrato ricorda senza dubbio le più classiche birre belghe con un richiamo alle birre natalizie di tradizione.

Shelf life bottiglia: 24 mesi



75 CL



150 CL

SERVIRE A

10°C
50°F



IN



CON



Via Ancona 2 - 73045 LEVERANO (LE) - Tel. 0832 925196

www.birrasalento.it   info@birrasalento.it