Laccento® Birra Artigianale Chiara

Italian Grape Ale

Zona di produzione:
Piemonte.

Lavorazione:
10 giorni di fermentazione in serbatoi di acciaio inox, e successivamente 30 giorni di maturazione. Imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione. Invecchiamento 15 giorni in bottiglia.

Colore:
Dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele.

Profumo:
Olfatto potente, profondo, con sensazioni alcoliche, di frutta candita e fiori bianchi e rosa.

Sapore:
Schiuma sontuosa e pannosa. Al palato è dolce, ma non stucchevole, di potenza ed equilibrio rari, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Bottiglia:
Formato Ale. Vetro pesante 350 g.

Tappo:
Corona da 26.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,50 L.

Gradazione alcolica:
9,50 gradi.