

MONTALBERA®

LACCENTO® BIRRA ARTIGIANALE CHIARA

Italian Grape Ale

Italian Grape Ale (abbreviato in **IGA**) è uno stile di birra con riduzione di mosto d'uva.

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. Affinamento 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.

