

32 Via Dei Birrai

## Piwo OPPALE



NOWOŚĆ

### POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



### Opis

Włoskie jasne wysoko chmielone piwo rzemieślnicze górnej fermentacji, wtórnie fermentowane w butelce (typu golden ale).

W bukietcie nuty karmelu i toffee z aromatami ziołowymi i cytrusowymi oraz owocowym posmakiem dojrzałego ananasa. W smaku harmonijne połączenie smaku karmelu, odczuwalnego w przedniej części języka, z gorzkimi nutami chmielu, odczuwalnymi głównie na tylnej części języka.

Barwa jasna z miedzianymi refleksami, bez osadów, lekko matowe w wyniku fermentacji drożdży, delikatnie perliste. Biała, zwarta, delikatna i długo utrzymująca się piana. Piwo o mocnej korporaturze i niskim nasyceniu CO<sub>2</sub>.

Pojemność: 0,75 litra

### Sugestie

Znakomite do tłustych, kalorycznych dań.

Poleca się serwować je w kieliszku do czerwonego wina, w temperaturze 8°C. Po nalaniu piwa do kieliszka, pozwolić mu pooddychać, aby uwolnił nadmiar aromatu.



Oferta limitowana – prosimy o kontakt z biurem.

## Dane techniczne

<b>RODZAJ:</b>	Włoskie wysoko chmielone piwo górnej fermentacji, wtórnie fermentowane w butelce (typu golden ale)
<b>SKŁADNIKI:</b>	woda, SŁÓD JĘCZMIENNY, chmiel, cukier, drożdże.
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:</b>	5,5%
<b>STOPNIE PLATO:</b>	12,8
<b>OPAKOWANIE:</b>	Butelka szklana
<b>POJEMNOŚĆ:</b>	0,75 litra
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy
<b>TEMPERATURA PODANIA:</b>	Podawać w temp. 8°C. Przed wypiciem pozwolić piwu "pooddychać".

## Alergeny

SŁÓD JĘCZMIENNY