

LA MISCHIA

Ingredienti	acqua, malto d' ORZO , luppolo, lievito
Gradazione alcolica	4,7% Vol.
Colore	Biondo

LA MISCHIA

In piena coerenza col nome, la tessitura della generosa schiuma e le suggestioni olfattive fanno presagire una birra da bevuta senza troppe riflessioni filosofiche, perfetto pendant ai tipici discorsi del rugbistico terzo tempo. Al naso giungono effluvi di dolcezze maltate e frutta con ricordi di banana matura e pera williams, che si ritrovano nel sorso, assieme a tendenze dolci e alla presenza della sgrassante anidride carbonica, alleata nel detergere le papille da strascichi di eventuali cibi tipici di un contesto conviviale.

Nata per celebrare i 50 anni del rugby a Rieti, La Mischia ha un'etichetta unica disegnata dall'artista reatino Francesco Sacco.



FORMATI



0,33 L 2 L



FUSTO
24 L

MONOUSO POLYKEG BAIONETTA

ABBINAMENTI



grigliata a base di carni bianche
(galletto alla brace, brat-wurst)



Pinta
americana



5/6 °C