

LEONESSA

Ingredienti

acqua, malto d'**ORZO**,
malto di **FRUMENTO**, luppolo, lievito

Gradazione alcolica

4,0% Vol.

Colore

Biondo ambrato

LEONESSA

Birra dedicata all'omonima città della provincia reatina, "superba" città d'arte e d'accoglienza.

Si presenta limpida, con un bel colore dorato completato da una testa di bianca spuma.

Il naso è delicato, suggerisce profumi di mieli da fiori bianchi e una sottile sensazione fruttata che rimanda alle più classiche ale inglesi.

In bocca è scorrevole e disimpegnata, caratterizzata da un corpo esile e da una bevuta spigliata, da godersi senza troppi pensieri. La chiusura è affidata a un amaro lieve e gentile, che prepara la bocca al sorso successivo.

Dall'approccio immediato, risulta dissetante, beverina e indicata anche per i consumatori meno esigenti.



FORMATI



0,33 L 0,75 L 2 L



FUSTO
24 L

MONOUSO POLYKEG BAIONETTA

ABBINAMENTI



una birra aperitiva, fatta per dissetare o per accompagnare le prime chiacchiere e le olive verdi prima di iniziare una cena



Mezza
Pinta
romana



6/7 °C

