



<i>Stile:</i>	Blonde ale
<i>Colore:</i>	giallo paglierino
<i>Schiuma:</i>	leggera a grana fine
<i>Grado alcolico:</i>	4,5% vol
<i>IBU:</i>	16
<i>Peculiarità:</i>	non filtrata
<i>Temperatura di servizio:</i>	8°
<i>Produzione:</i>	fissa, tutto l'anno.
<i>Ingredienti:</i>	acqua, malto d'orzo, ginepro, sambuco, luppolo, lievito

Descrizione

Serrada è una **blonde ale** con bacche di ginepro e fiori di sambuco, luminosa, con schiuma bianca e fine.

Profuma di malto, di fiori e di prato di montagna appena tagliato.

Rinfrescante e floreale, elegante e delicata dal finale equilibrato.

Questa birra è semplice, calda ed avvolgente e si lascia conoscere in fretta.

Porta il nome che gli spagnoli diedero al Monte Resegone, colosso che sovrasta e abbraccia Lecco, al quale è dedicata .

Abbinamenti

Crudità di pesce, mozzarella di bufala, insalate estive, cous cous al curry, una camminata in montagna, una stanza romantica e due cuori in fiamme.

Servire in bicchiere, con particolare attenzione alla formazione della schiuma.

Formati disponibili

bottiglia da 33cl, lattina da 33cl, fusto KayKeg da 24l

BIRRA ARTIGIANALE

HERBA MONSTRUM Sas di Mantella Marco

via Ettore Monti, 31 23851 Galbiate - Lecco - p.IVA 03404310132 - codice destinatario: SU9YNJA
info@herbamonstrum.it - phone +39 3286987254