



Birra chiara speciale, puro malto 100% . Prodotta in Italia con metodi Artigianali. Non pastorizzata e non filtrata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Birra Speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti.

- Tipologia: Chiara Speciale
- Grado alcolico: Vol. 5,2%
- Grado Plato: 13.00
- Fermentazione: Alta
- Colore: chiaro velato
- Ingredienti: Acqua di Gualdo Tadino, Malto d'orzo, Luppolo, Lievito
- Gusto: pieno e leggermente fruttato, il retrogusto di luppolo la rende leggera e dissetante
- Amarezza: IBU 25
- Schiuma: fine, compatta e aderente
- Temperatura di servizio: 4-6° C

Special Ale Beer, 100% pure malt. Produced in Italy by traditional methods, unpasteurized and unfiltered, top, re-fermented in the bottle. Beer Special light- intense gold reflections. The long fermentation times and maturation enhance the flavor component of raw materials. Its full flavor and slightly fruity makes appreciated by the most demanding and suitable for many food combinations.

- Tipology: Special Ale Beer.
- Alcohol: Vol. 5.2%.
- Grado Plato: 13.00
- Fermentation: High.
- Color: white, naturally veiled.
- Ingredients: Gualdo Tadino's water, malt, barley, hops, yeast
- Taste: full and slightly fruity, the aftertaste of hops makes it light and refreshing.
- Bitterness: IBU 25
- Foam: thin, compact and adherent
- Serving temperature: 4-6 °C

CHIARA SPECIALE



ALE SPECIAL

DC

DONNADICOPPE