

 19  
**DIECI**  
NOVE BIRRA  
ARTIGIANALE



**MIELE & FICHI**  
AMBRATA



**DIECI  
NOVE** BIRRA  
ARTIGIANALE



Miele&Fichi, la nostra "Birra Umbra" nata dall'incontro di due ingredienti che provengono da entrambe le province umbre: Miele millefiori di Marsciano (PG) dell'apicoltura Orazi, e fichi secchi dell'azienda Antonio Girotti di Amelia (TR).

Diversamente da quel che ci si possa aspettare la birra non risulta dolcissima, presentandosi piuttosto equilibrata al palato grazie ad un giusto mix dolce-amaro.

La fragranza del fico secco, percepibile a livello olfattivo, risulta infine farla da padrone man mano che la birra si scalda.

<b>STILE</b>	Cream Ale
<b>TIPO DI FERMENTAZIONE</b>	Alta
<b>COLORE</b>	Ambrata
<b>GRADI ALCOLICI</b>	6,5% vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8 - 10 gradi
<b>ABBINAMENTI</b>	Birra a tutto pasto, ideale con una selezione di formaggi freschi, primi piatti con pasta fresca, pizza e carni bianche.