

MIELE & FICHI

Birra ambrata

Honey Ale with figs

LE CLASSICHE

- bottiglia 33 cl
- bottiglia 75 cl
- polykeg 20 l



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



Stile: HONEY ALE



Tipo di fermentazione: ALTA



Colore: AMBRATO



Gradi Alcolici: 6,5% VOL



Temperatura di servizio: 8-10 GRADI