

# TRENA DE NADAL

*Birra di Natale*

Stile: Winter Seasonal Beer

Alta Fermentazione

IBU 30 Amaro Medio

Plato 17°

Alc 7,5% Vol

Temp. Servizio: 12°C

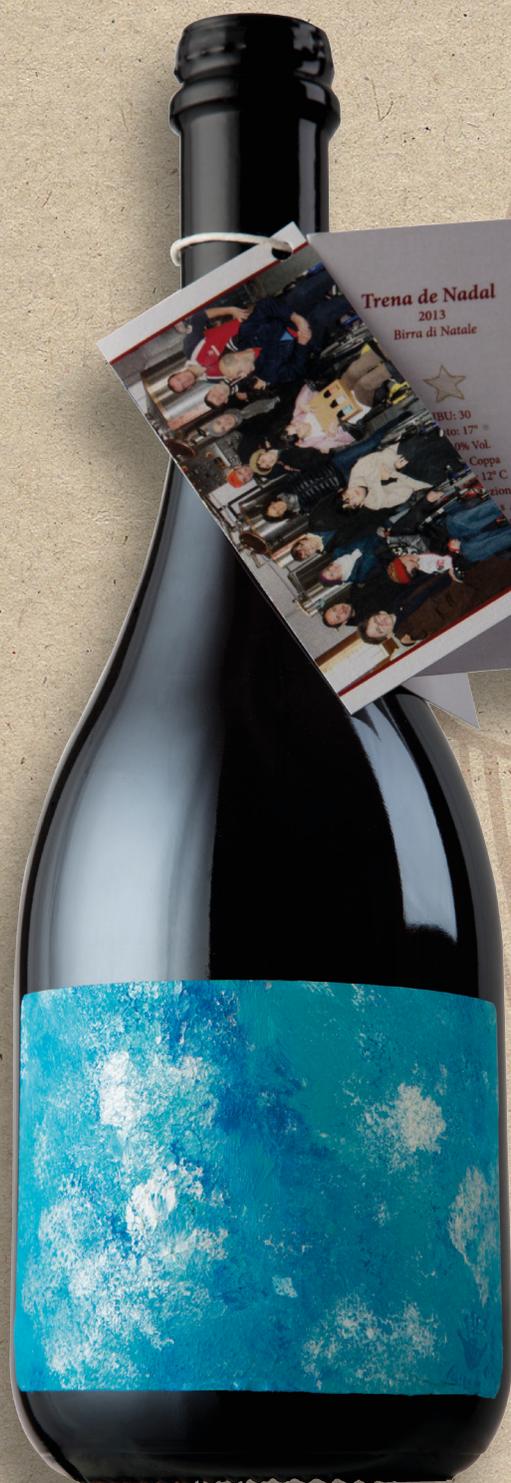
Bicchiere: Calice a tulipano

## DESCRIZIONE

Birra **giallo dorato**, limpida e dalla bianca schiuma. Sentori caldi, speziati, di agrume e leggero miele: un tocco floreale va a completare il suo bouquet natalizio. Gusto **dolce**, ma lascia subito spazio ad un leggero **amaro finale**. Una birra nata dall'amicizia tra due mastri birrai: Enrico del "Luppolajo" e Nicola di "Birra del Nani", che hanno unito le forze e l'esperienza, per creare una birra **unica, speziata, calda**, ottima da bere con i dolci tipici della nostra tradizione natalizia. L'orzo da malto utilizzato è **100% italiano**, coltivato e curato a nostra azienda agricola: il luppolo tipo **Saaz** è uno dei più nobili e delicati che si possono trovare e tra le spezie riconosciamo lo zenzero, la camomilla e il cardamomo, accuratamente dosati per trovare il giusto equilibrio. Per degustare al massimo questa speciale birra stagionale, si consiglia un bicchiere ampio a calice, una temperatura di servizio superiore ai 10°C e la compagnia di amici e parenti!

## ABBINAMENTO

Cotechino con la pears.  
Materie prime: frutti canditi, mostarde, spezie natalizie, formaggi stagionati.



[luppolajo.it](http://luppolajo.it)