



MONS RUBRUS

Birra con mosto di uve Monterosso 12%

Stile: IGA

Alta Fermentazione

IBU 8 Amaro Basso

Plato 15°

Alc 5,5% Vol

Temp. Servizio: 7°C

Bicchieri: Largo/Tumbler

DESCRIZIONE

Birra ottenuta dall'unione di mosto di malto d'orzo e uve Monterosso. Una delicata luppolatura e un lievito belga, arricchiscono di **note fruttate e speziate** il bouquet di questa complessa e originale birra. Schiuma bianca e abbondante. Birra **chiara** e opalescente. Al naso sentori di vino bianco, floreale, fruttato, speziato e cereale. In bocca è fresca, frizzante, **dolce** ma con una leggera acidità. Il primo **stile di birra** ufficialmente riconosciuto come **italiano**. La perfetta unione tra arte brassicola e le materie prime del territorio.

ABBINAMENTO

Crema al mascarpone, crumble al burro caramellato e fragole flambate al rum.
Materie prime: frutta e crema pasticcera, biscotti al burro e pasta frolla.



luppolajo.it