

LA SOCARRADA

CERVESA ARTESANAL PREMIUM



CARATTERISTICHE

Birra gastronomica con rosmarino e miele di rosmarino. Triplo malto, a doppia fermentazione, senza gas aggiunti, non filtrata né pastorizzata. La birra affina in bottiglia sui lieviti, necessari per la sua evoluzione. Un deposito di lieviti in bottiglia è quindi del tutto naturale.

Alcol 6%
Temperatura di servizio consigliata:
7-8°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una birra dalla freschezza notevole.

AL NASO

Al naso il profumo di rosmarino è molto netto e dominante, con sentori di pane tostato. Si distinguono altresì note di ciliegia, caramello, pera e pepe.

AL PALATO

Amara al punto giusto, con la necessaria effervescenza. Birra di altissima qualità, con malti accuratamente selezionati, estremamente equilibrata.


Philarmónica