



Tempore

“Italian Saison”, secca, speziata ed imprevedibile!

Si presenta con un colore biondo acceso con venature arancioni; schiuma copiosa, molto pannosa e persistente. Il profumo è inebriante, con note agrumate, speziate e di frutta esotica (arancio, ananas, pomplemo). In bocca è fruttata, di corpo contenuto e molto beverina, con un finale secco ed amarognolo che invoglia subito a berne un altro bicchiere.

Rinfrescante e dissetante.

Amaro	★★★☆☆
Dolcezza	★☆☆☆☆
Intensità	★★★★☆
Corpo	★☆☆☆☆

Gradazione	Alc. 5.2%vol
Stile	“Italian Saison”
Servire a	5-7°C
Abbinamenti	Frittate, formaggi piccanti ed erborinati, carni bianche, pesto alla genovese. Perfetta da bersi da sola nelle calde giornate estive
Luppolatura	Magnum, Amarillo, Cascade, Saaz
Ingredienti	Acqua, malto d’orzo, luppolo, spezie, lievito.
Disponibilità	Stagionale Bottiglie 33cl, 75cl Fusti