



# Visium

## EDIZIONE BARRIQUE 2016

Versione speciale della VISIUM lasciata riposare per 6 mesi in botti di rovere francese, precedentemente utilizzati per la produzione di vini Chardonnay.

Birra bionda ispirata alle Tripel belghe, prodotta con una miscela di tre cereali (orzo, frumento e avena) che conferisce note morbide e dolciastre. La barricazione aggiunge un piacevole retrogusto di frutta esotica con uno spiccato sentore di ananas e un piacevole finale vinoso leggermente acidulo che dona al tutto una buona beverinita'.

<b>Amaro</b>	★ ★ ★ ★ ★
<b>Dolcezza</b>	★ ★ ★ ★ ★
<b>Intensità</b>	★ ★ ★ ★ ★
<b>Corpo</b>	★ ★ ★ ★ ★

<b>Gradazione</b>	Alc. 10.0%vol
<b>Stile</b>	Tripel <i>Barricata</i>
<b>Servire a</b>	12°C
<b>Abbinamenti</b>	Ottima in abbinamento ai formaggi stagionati e salumi. Perfetta anche con dolci a base di creme e frutta.
<b>Luppolatura</b>	Magnum, Styrian Golding, Saaz
<b>Ingredienti</b>	Acqua, malto d'orzo, avena, frumento, luppolo, zucchero, lievito.
<b>Disponibilità</b>	440 bottiglie 50cl numerate <b>Disponibile fino ad esaurimento scorte</b>