



# 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.

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



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