

# mosaico

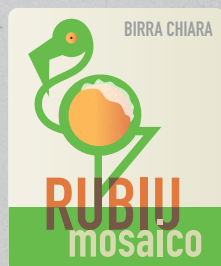
SUMMER  
ALE

COLORE



Biondo

L'unione di diverse tessere gustative ed aromatiche convergono in una birra fresca, con sentori di frutta a pasta gialla e una luppolatura intrigante, presente ma mai esagerata. Poco alcolica, impreziosita da un dry-hopping delicato, è la compagna ideale per salutare il tramonto in una calda serata estiva.



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, avena, luppolo, zucchero e lievito.  
Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica

Grado di amaro

Servire a



FORMATI



## NOTE DEGUSTATIVE

Dal colore dorato e con una morbida schiuma pannosa e rocciosa, la Mosaico si fa notare per il suo intenso profumo di frutta tropicale e di agrumi.

Al gusto, ripropone al massimo il complesso sentore di freschi fruttati e agrumati, contrastati da venature di amaro mai eccessivo che stimolano l'appetito.

I malti contribuiscono alla complessità e dolcezza generale sempre in equilibrio con i nobili luppoli. Finale di media lunghezza.

## ABBINAMENTI



Birra dalla caratteristica luppolatura agrumata, si abbina egregiamente con zuppe di verdure, grigliate miste di carni, pesce o verdure. Ottima come aperitivo con salumi e frittura anche con presenza d'aglio.