

LA TENTADORA BIONDA



Nazionalità	italiana
Tipologia	artigianale
Ingredienti	puri malti d'orzo con aggiunta di luppoli sapientemente abbinati, lieviti e zuccheri
Fermentazione	bassa
Gradazione	5%
Temperatura di servizio	5/7°C
Colore	giallo paglierino
Sapore	sentori di limoni erbacei, retrogusto leggermente amaro erbaceo ben compensato da toni dolci
Abbinamento	salumi, formaggi freschi, verdure e salse acide, pizza e hamburger
Formato	33 cl