

San Biagio Verbum



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birrificio San Biagio

Nazione: Italia (Umbria)

Colore: Chiara

Tipologia: Weizen

Fermentazione: Alta rifermentata in bottiglia

Gradazione 5,2%

Temperatura di servizio: 7/8°

Formato Cl 33 x 12 / Cl. 75

Note: Non filtrata né pastorizzata

Descrizione:

La Verbum, come le altre del Birrificio San Biagio, si ispira al metodo brassicolo monastico. Un prodotto che vuole rievocare tutta l'unicità del passato utilizzando solo prodotti autoctoni.

Il Verbum nasce da un'estrema attenzione alla scelta delle materie prime: orzo distico primaverile delle colline umbre, acqua di Nocera umbra, dalle proprietà uniche e terapeutiche, luppoli delle migliori varietà e lieviti selezionati. Una birra artigianale, che racchiude in sé tutta la passione per il mondo birrario.

Note di degustazione:

Colore chiaro con riflessi verdognoli, schiuma persistente e cremosa. Piacevole aroma del lievito e degli agrumi che si avvertono per via diretta. Al palato, la decisa frizzantezza dona ad ogni sorsata una piacevole sensazione di freschezza. Abbinamenti ideali: classico con pizza, aperitivi, antipasti di pesce, salumi e formaggi freschi.