

# SASSONGHER



*Birra ad alta fermentazione prodotta con lievito Trappist. Il lievito le regala un ricco bouquet speziato che riporta con la mente al Belgio e alla sua tradizione monastica della birra. Chiara, ricca al palato, finale pulito.*

# SASSONGHER

## BELGIAN TRIPEL

Le birre tripel nascono in Belgio dalla tradizione monastica di Westmalle. A dispetto del nome non indicano una tripla fermentazione o una dose tripla di malti, anche se la ricchezza fa parte del loro bagaglio.

Sassongher stappata mostra un colore dorato, profumi importanti donati dalla fermentazione del lievito trappist che richiamano note di pan di spagna, frutta candita, spezie e un lieve rosmarino. In bocca è mediamente secca con un finale pulito nonostante la gradazione.

L'abbinamento può essere giocato per assonanza e allora pensiamo alla pasticceria secca o alle frolle. Per contrasto è molto divertente abbinarla a formaggi erborinati.

**Stile: Belgian Tripel**

**Alcol: 8,6**

Ibu: 32

Plato: 18

Formato: Bottiglia 33cl

**Ingredienti:** Acqua, MALTO D'ORZO,  
Buccia di Bergamotto, Luppolo, Lievito.  
Disponibilità: Tutto l'anno

# MONPIÈR

## DE GHERDÈINA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL GARDENA  
HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS GRÖDEN  
CRAFT BEER FROM THE DOLOMITES

Tel: +39 342 674132 2

Email: [info@monpier-gherdeina.it](mailto:info@monpier-gherdeina.it)

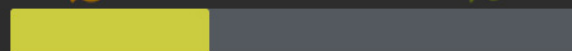
Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

## SCHEDA ORGANOLETTICA

### FLAVOUR



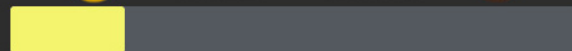
MALT → HOPS



### COLOR



PALE → DARK



### BODY



SESSION → STRONG



### FERMENTATION



CLASSIC → WILD



[WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT](http://WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT)