

SPONTANEUM GARDENENSIS 2019



*Una birra a fermentazione spontanea, prodotta tradizionalmente.
Lavorazione a vasca aperta (Coolship), senza inoculo di lieviti, selezione
ottenuta in single barrel da botte nr. 10.*

SPONTANEUM GARDENENSIS 2019

SINGLE BARREL N.10

Dalla nostra botte nr. 10 ex Lagrein, nasce questa selezione per l'anno 2019 della nostra produzione spontanea in assenza di inoculo di lieviti e sfruttando la naturale flora microbica gardenese.

La birra si presenta di un bel colore dorato, mediamente limpida, dalla schiuma vivace ed evanescente. Il contributo spontaneo è ben presente al naso, con Brettanomyces in evidenza che oltre a regalare i classici aromi di cuoio e cantina, mostrano un fruttato intenso che ricorda gli aromi di frutta candita e tropicale.

In bocca è piacevolmente acida, elegante e pulita, con un lattico presente e una leggera sapidità di chiusura.

L'abbinamento è molto vario, si può passare da carni grasse e saporite fino ai crostacei. Ottima anche come aperitivo da sola.

Stile: Spontanea

Alcol: 6,9

Ibu: n.d.

Plato: 13

Formato: Bottiglia 75cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, FRUMENTO, Luppolo, Lievito.

Disponibilità: Stagionale

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

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