

WILD WHITE IGA



IGA prodotta con mosto di Sauvignon, 2 anni in botti di rovere con influenze wild date dalla nostra cantina.

WILD WHITE IGA

RISERVA

Nasce da una birra di orzo e segale, dalle note morbide maltate e con una luppolatura delicatissima. A fine fermentazione viene trasferita in botte con aggiunta di mosto di uve Sauvignon.

Dopo 2 anni e un dry hopping di luppolo Nelson Sauvin in fiore la IGA è pronta, con il suo colore giallo paglierino molto limpido. Il naso è nettamente segnato dal floreale del mosto d'uva e del luppolo, con in seconda battuta le note wild della nostra cantina.

Morbida in bocca nonostante il bassissimo residuo zuccherino, chiude con note di frutta e fiori e una delicata dolcezza.

Ci sentiamo di consigliarla con piatti di bassa grassezza, come un pinzimonio di verdure, carni bianche o pesci delicati.

Stile: Wild White IGA

Alcol: 7,2

Ibu: 10

Plato: 13,5

Formato: Bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI SEGALE, mosto di Sauvignon, 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