

# **SPONTANEUM GARDENENSIS 2018**

## **SINGLE BARREL NR. 15**



*Una birra a fermentazione spontanea, prodotta tradizionalmente.  
Lavorazione a vasca aperta (Coolship), senza inoculo di lieviti, selezione  
ottenuta in single barrel da botte nr. 15.*

# SPONTANEUM GARDENENSIS 2018

SINGLE BARREL NR. 15

Dalla nostra botte nr. 15, nasce questa selezione per l'anno 2018 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 che si accompagnano a un bel fruttato di frutti a pasta gialla, pera e lieve speziato.

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: ??

Plato: 13

Formato: Bottiglia 37,5 cl

**Ingredienti:** Acqua, MALTO D'ORZO, FRUMENTO, luppolo, Lievito.

Disponibilità: Stagionale

# MONPIÈR

DE GHERDĚINA

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

