

PIER DLA FERRATA



Gose prodotta in maniera tradizionale. Maturata 8 mesi in botte di spumante, fermentata con lievito madre, speziata con aggiunta di sale. Sapida con acidità molto rinfrescante.

PIER DLA FERRATA

WILD GOSE

Pier dla Ferrata nasce da una profonda ricerca storica sulle antiche Gose effettuata dal nostro amico Paolo Erne.

La birra viene prodotta inizialmente con una fermentazione lattica ad opera di vari ceppi, in seguito maturata per 8 mesi in botti ex-spumante. Il risultato è una birra dal colore chiaro, estremamente rinfrescante, con note sapide date dall'aggiunta di sale e acide date dalla fermentazione lattica. In bocca rimane molto secca, scorrevole con delicate note speziate e agrumate.

Pier dla Ferrata si abbina meravigliosamente con piatti di pesce, meglio se grassi e crostacei, con sapori sapidi e intensi.

Stile: Wild Gose

Alcol: 4,1

Ibu: 8

Plato: 10,5

Formato: Bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, MALTO DI SEGALE, FRUMENTO, AVENA, Ginepro, Buccia di Bergamotto, Buccia D'Arancia Amara, Coriandolo, Lievito, Luppolo, Sale.

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