

# DORI

RICETTA NUMERO 4  
BIRRA DORATA 6.5%



Oro e ambra, densa e luminosa con bollicine finissime. Sentori di miele e liquirizia, arancia amara e foglia d'alloro.

Gusto rotondo e avvolgente, equilibrato e scorrevole, con un finale in cui ritornano i tocchi mielati e le piacevoli sfumature amaricanti.

La Dori prende il nome dal colore del miele proveniente dalle arnie che si trovano nei nostri campi. Lo stesso miele che diventa poi uno degli ingredienti della birra Dori.

Abbinamenti: antipasti gustosi, pizza, formaggi stagionati e salumi, risotti, lasagne, arrostiti e carni alla griglia.

Birra d'orzo ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia.

La nostra Birra con il passare del tempo evolve e matura.

Naturali sono eventuali sedimenti in sospensione.

Temperatura di servizio 9-11 gradi

#### INGREDIENTI

ACQUA, MALTO D'ORZO\*, MALTO DI GRANO\*, ZUCCHERO, AROMI NATURALI, LUPPOLO, LIEVITO

\*PRODUZIONE PROPRIA

COLORE: 16 IBU: 40 VOL %: 6,5

CONTIENE GLUTINE

CONSERVARE IN PIEDI AL RIPARO DA LUCE E FONTI DI CALORE AD UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°

PRODOTTO DA:

PERKÉ SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA  
Via Brenta Rivà, 23/C  
45012 Rivà-Ariano Pol. (RO)

CODICE ACCISA: ITOOROX00087E

FORMATI: 0.50 L - 0.75 L - 1.50 L