

DUNÉ

RICETTA NUMERO 2
BIRRA BIONDA 4.5%



Dorata e lucente dalla spuma soffice che dona un'effervescenza cremosa. Il sorso è fresco e piacevole, scandito da sentori di timo e rosmarino, caramella mou e mela cotogna. Gusto ricco e ben bilanciato tra le note amaricanti di bergamotto e quelle morbide di pan brioches. Chiude con ricordi di erbe aromatiche.

La Duné prende il nome dalle antiche dune fossili ancora visibili nei dintorni dei campi in cui coltiviamo l'orzo per produrla. Proprio qui un tempo si trovava la linea di costa, con un lungo cordone di dune di sabbia a ridosso del mare.

Abbinamenti: salumi, formaggi freschi, antipasti di pesce, ostriche, carni bianche. Ottima come aperitivo e insieme alla pizza. 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 6-8 gradi.

INGREDIENTI

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

COLORE: 8,5 IBU: 31 VOL %: 4,5

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: IT00R0X00087E

FORMATI: 0.50 L - 0.75 L - 1.50 L