



Stile :	Honey ale
Colore :	ambrato
Schiuma :	persistente a grana fine e compatta
Grado alcolico:	5,1 % vol
IBU:	18
Peculiarità:	Miele Millefiori di montagna e melissa da az. agricola locale.
Temperatura di servizio:	8°
Produzione:	fissa tutto l'anno.
Ingredienti:	acqua, malto d'orzo, miele, melissa, luppolo, lievito

Descrizione _____

Birra al **miele mille fiori di montagna** proveniente dalle **Prealpi Lecchesi**, prodotta con l'utilizzo di foglie di melissa, in percentuale presente più del luppolo. Profumo intenso di miele, fiori, frutta gialla e **maracuja**. Aroma persistente e avvolgente che stimola le sensazioni olfattive. L'attacco dolce e vellutato prosegue in una **bevuta morbida**, che sorprende con un finale erbaceo dall'amaro appena accennato, che tende ad equilibrare la componente dolce.

Nata all'inizio dell'**autunno** con l'intento di prolungare il profumo, i colori e le sensazioni di fine estate, è una birra da gustare con tutti i sensi, non solo con il palato.

Abbinamenti _____

Formaggi stagionati, dolci da forno e cremosi, il profumo del muschio dopo la pioggia, le notti blu a 55,532° di latitudine e 26,157° di longitudine. Servire in bicchiere, con particolare attenzione alla formazione della schiuma.

Formati disponibili _____

lattina da 33cl, fusto KayKeg da 24l

BIRRA ARTIGIANALE

HERBA MONSTRUM Sas di Mantella Marco

via Ettore Monti, 31 23851 Galbiate - Lecco - p.IVA 03404310132 - codice destinatario: SU9YNJA
info@herbamonstrum.it - phone +39 3286987254