

# LEONESSA



Birra dedicata all'omonima città della provincia reatina, "superba" città d'arte e d'accoglienza. Si presenta limpida, con un bel colore dorato completato da una testa di bianca spuma. Il naso è delicato, suggerisce profumi di mieli da fiori bianchi e una sottile sensazione fruttata che rimanda alle più classiche ale inglesi. In bocca è scorrevole e disimpegnata, caratterizzata da un corpo esile e da una bevuta spigliata, da godersi senza troppi pensieri. La chiusura è affidata a un amaro lieve e gentile, che prepara la bocca al sorso successivo. Dall'approccio immediato, risulta dissetante, beverina e indicata anche per i consumatori meno esigenti.



## INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, malto di **FRUMENTO**, luppolo, lievito

## % GRADAZIONE ALCOLICA

4,0% Vol.



## COLORE

Biondo ambrato



## ABBINAMENTI

Una birra aperitiva, fatta per dissetare o per accompagnare le prime chiacchiere e le olive verdi prima di iniziare una cena



6/7 °C



0,33 L



0,75 L



2 L



FUSTO  
MONOUSO  
POLYKEG  
BAIONETTA