

Cervisia PLACENTIA



BITTER ALE

La Cervisia Placentia è una birra ad alta fermentazione dal colore rosso scuro, sullo stile delle "bitter" inglesi, di media luppolatura. Spicca una leggera nota di malto affumicato che le conferisce un gusto intenso che lascia però la bocca pulita...pronti per un'altro giro!! Un sapore unico e inconfondibile, quello della sua terra.

I SUOI MALTI SCOTTATI ACCOMPAGNAVANO LE LEGIONI DURANTE LE CONQUISTE, FACENDO SENTIRE I SOLDATI A CASA PROPRIA.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo, lievito, bucce d'arancia amara.

Alc: **4,8%** Grado di amaro (IBU) **35**

stile: **Extra Special Bitter**

Motto latino: **Vocatio Placentia quie placeat Deo.**

Abbinamenti consigliati: ideale con antipasti di salumi, primi piccanti, formaggi stagionati, fritto misto di pesce, carni rosse e grigliate, pizze farcite e bruschette. Cioccolato extra fondente 70%

Formati:

- bottiglia 75 cl.
- bottiglia 33 cl
- fusto 25 L

IBU	35
Alc. Vol.	4,8%
Plato	12