



e **produzione artigianale** sono gli ingredienti segreti che hanno dato vita a 3 birre artigianali uniche, originali e ciascuna con un proprio carattere distintivo:

La Ganza ammaliatrice di tutti i palati;

La Ghenga vivace e coinvolgente;

La Brigida temprata, ma equilibrata

Ogni occasione è giusta per assaggiare queste birre artigianali davvero uniche e ciascuna occasione è resa speciale dalla sua birra.

Novità

LA GHENGA

Avvolge, coinvolge, trascina.
Il suo spirito franco e spigliato
richiama a giovanili avventure
di amici scapestrati
e un po' goliardi.

Abbinamenti gastronomici



- Carni in umido



- Salumi stagionati
- Formaggi piccanti

8-10 °C



75 cl

Stile: ambrata doppio malto
Fermentazione: alta
Aroma: di luppolo con sentori fruttati
Intensità olfattiva: elevata
Finezza olfattiva: elegante
Ricchezza retrolfattiva: articolata
Persistenza retrolfattiva: lunga
Gusto: note di caramello con finale amaricante e luppolato

Corpo: strutturato
Amaro: accentuato
Equilibrio gustativo: notevole
Schiuma: persistente
Frizzantezza: moderata
Colore: ambrato
Aspetto: velato
Gradazione: 6,5%
Formato: ♦ bottiglia da 75 cl.

