ODIOSA

Birra di frumento (orzo e grano maltati) il cui profilo sensoriale mette in evidenza le note apportate dalle materie prime utilizzate e dai lieviti selezionati, sviluppando i canonici temi 'Weiss' della frutta matura (banana) e delle spezie dolci (chiodi di garofano), unendoli a un sottofondo di biscotto e caramello e a una venatura acidula che da freschezza al palato.

Stile	Birra di frumento ambrata
Fermentazione	Alta
Gradi alcolici	5.0%
Temperatura ideale	6° - 8°C
Schiuma	Cremosa e persistente
Colore	Ambrato, leggermente opaco
Aroma	Fruttato e aromatico
Gusto	Gusto di banana, chiodi di garofano, biscotto e caramello.
Abbinamenti gastronomici	Carni bianche, pesce affumicato, risotti, formaggi a media stagionatura.