

« Bevi 69
se lo fai in due...
è meglio! »

#Birra69

#SicilianCraftBeer

#AmericanPaleAle



Stile: American Pale Ale
Grado Alcolico: 5%
Temperatura di servizio: 6 – 8° C
Bicchieri: Calice a tulipano

Caratteristiche

Si presenta dorata con riflessi color arancio donati dal nostro grano Tumminia Biologico.
All'olfatto, si percepiscono chiare note agrumate conferite dalle bucce di arance e limoni.
Note floreali e frutti tropicali, caratteristici dei luppoli americani, ne completano il complesso bouquet.
Birra di medio corpo che ne facilita la beva e richiama il successivo sorso. Il metodo champenoise dona una bollicina fine ed elegante in grado di sorprendere il palato discostandosi totalmente dalle classiche birre

Storia

La prima birra firmata **BAGLIO INGARDIA** nasce dal progetto di riscoperta e rivalutazione dei grani antichi siciliani come la **TUMMINIA**, coltivata e prodotta in regime di agricoltura certificata **BIOLOGICA**. È una birra artigianale metodo **CHAMPENOISE**. Non filtrata, non pastorizzata, senza aggiunta di solfiti né anidride carbonica. Rifermentata in bottiglia grazie a lieviti e zuccheri selezionati e soggetta a sedimenti naturali, per questo il nostro consiglio è di provare a compiere una **SESSANTANOVE** prima di aprirla, così da gustarne tutta l'essenzialità.



BAGLIO INGARDIA
azienda agricola biologica

www.baglioingardia.com – azienda@baglioingardia.com