



VIA FRANCIGENA

ORDINARY BITTER

Fresca e leggera, è una tipica bitter inglese.



PERCHÈ VIA FRANCIGENA?

La Via Francigena è una rotta di pellegrinaggio che da Canterbury porta a Roma, frequentata dal Medioevo fino ai giorni nostri. Il birrifico si trova proprio lungo il suo percorso, a circa metà strada, vicino al passo del Gran San Bernardo, il più alto ed impegnativo.



Questa birra vuole essere un ponte tra le due città, essendo una classica birra inglese prodotta in terra italiana.

GLI INGREDIENTI

- **Malti:** malto chiaro d'orzo inglese "Maris Otter" e malto caramellato.
- **Luppoli:** luppoli inglesi da amaro, luppoli Golding e Fuggle da aroma coltivati nel sud dell'Inghilterra.
- **Lievito:** da alta fermentazione (*saccharomyces cerevisiae*).

LE SPECIFICHE

- Temperatura di servizio: 10 – 12 °C
- Alc/vol 3,3%
- 8,8°P
- 34 IBU

Colore	Ambrato chiaro
Naso	Erbaceo floreale
Bocca	Thè, Pesca, menta
Amaro	
Dolce	
Gradazione : 3,3%	