



## BOTANICA BIOLOGICA

### Sambuco e Limone

Birra Botanica è una Golden Ale aromatizzata ai fiori di sambuco e scorza di limone, realizzata interamente con materie prime biologiche. La birra si presenta di colore biondo carico si riconoscono i sentori floreali ed erbacei accompagnate dalle note agrumate della dolcezza del malto seguita da un leggero e dissetante.

Ideale da consumare nel periodo estivo a base di erbe spontanee, asparagi o E' disponibile nel formato da 33 cl.

*Birra Botanica is a Golden Ale flavored entirely with certified organic raw beer has a deep blond color and has a can recognize the floral and herbaceous accompanied by citrus notes of lemon sweetness of the malt followed by a the beer fresh and thirst-quenching.*

*Ideal to be consumed in the summer as an aperitif or with delicate first courses based on spontaneous herbs, asparagus or fish. It is available in 33 cl format. Alcohol content 6% Vol.*



certificate di prima qualità.

e ha una schiuma bianca compatta. Al naso delle inflorescenze di sambuco scorza di limone; in bocca si percepisce la amaro del luppolo che rende la birra fresca

come aperitivo o con primi piatti delicati pesce.

Gradazione alcolica 6% Vol.

*with elderflower and lemon zest, made materials of the highest quality. The compact white foam. On the nose you hints of elderberry inflorescences zest; in the mouth you can perceive the slight bitterness of the hops that makes*

**Denominazione** Botanica BIO Sambuco e Limone

**Tipo di birra** Golden Ale

**Tipo di fermentazione** Alta fermentazione

**Ingredienti** (come da etichetta) Malto d'orzo bio, acqua,

luppolo bio, lievito bio, spezie bio

**Colore** EBC 9

**Amaro** IBU 25

**Temperatura di servizio** 8-10 °C

**Bicchieri consigliato** Pinta inglese

*La permanenza in bottiglia massima consigliata prima del consumo è di 18 mesi dall'imbottigliamento*