



ICA

MI

LLA



BIRRIFICIO TRUNASSE



LLA

PRODUZIONE E MESCITA
DI VERA BIRRA ARTIGIANALE

Bella interpretazione di una saison, deve il suo nome all'utilizzo di fiori di camomilla in fase di Whirlpool. Birra dalla schiuma importante e caratterizzata dalle note aromatiche del fiore di camomilla ed i bacelli di vaniglia.

L'utilizzo di malti speciali e farro non maltato fanno sì che si distingua per freschezza, donando un percorso dinamico in bocca e trascinando la beva.



COLORE
ORO ANTICO



IBU
32



ALTA
FERMENTAZIONE



SERVIRE
8/10°C

WEB



BIRRIFICIOTRUNASSE.IT

FORMATI
DISPONIBILI



0,33 CL



0,75 CL



FUSTO

Alc. 5,4 % Vol.



CUNEO
CENTALLO



BIRRIFICIO TRUNASSE

