

Andy

Blanche Weissbier



CISORIO
Azienda Agricola

La ANDY è una birra bianca prodotta con malto d'orzo e malto di frumento. La sua schiuma copiosa e soffice e il suo aspetto lievemente velato introducono il suo tipico bouquet aromatico caratterizzato da sentori di banana e vaniglia. Il gusto fresco e leggero ma non privo di corpo la rendono una birra beverina ma di carattere; il finale lievemente acidulo e tipico dello stile le conferisce una freschezza unica.



Tipologia di fermentazione

Ale



Formato

33 cl e 75 cl



Temperatura di servizio

6-8 °C



Grado alcolico

5,9% Vol



Stile

Blanche



Allergeni

Orzo e frumento



Amaro

19 IBU



Conservazione

Prodotto deperibile. Conservare al riparo dalla luce a temperatura inferiore a 15-18 °C. Il termine massimo di conservazione è fine 2° anno dalla data di produzione.



Colore

EBC 16



Aspetto

Birra velata con un generoso cappello di schiuma fine



Olfatto

Sentori di banana, vaniglia, bucce d'arancia e chiodo di garofano



Gusto

Fresco e secco con note speziate e agrumate, lievemente acidulo nel finale



Abbinamenti consigliati

Formaggi freschi, primi con sughi di carne, gamberi e mirtilli, piatti di pesce, fritti



Raccolta differenziata



Bottiglia	Vetro marrone	GL 72
Tappo	Latta/Plastica	C/FE 91

Controlla le disposizioni del tuo Comune

www.cisorio.it