

Listino BARLEY G. RISERVA

- **Presentazione**

Nasce dallo stesso mosto della nostra Barley, di cui mantiene colore e grado alcolico (10%), ma viene invecchiata per 6 mesi in botti di quercia francesi che ci vengono gentilmente concesse da " Enrico Trapletti ". Le botti prima di essere utilizzate per far invecchiare la nostra birra devono aver già contenuto per almeno due volte il vino (in questo caso " Culdree ").

La birra si presenta color rubino, leggermente velata, totalmente priva di schiuma.



La carbonazione in bottiglia viene appositamente evitata in modo da permettere ai profumi di svilupparsi al meglio: prugna, vinoso, mela verde, amarene sotto spirito. Al palato la leggera, e ben bilanciata, acidità, ci permette di distinguere le note del legno, con i tannini ben presenti, ma mai dominanti, e, ancora una volta, sentori di prugne secche e amarene. L'alcool risulta molto ben mascherato.

Birra da servire sui 15°C in un bicchiere a calice, perfetta da sorseggiare dopo cena di fronte a un camino scoppiettante.

- **Listino**

Formato	Num. per cartone	Num. per harass	Num. per pallet	Prezzo unità
0,33 litri		15	600	8,5 CHF

Per ogni info o domanda ci potete contattare via mail: j.buraschi@bioadventures.eu

Oppure allo: +41-(0)91 6821235