

Denominazione birra	: COCO' (birra speciale biologica)
Stile d'ispirazione:	: Blanche
Gradazione alcolica	: 4,8 % Vol
Formati	: 33 cl, 75 cl e fusti 24 L
IBU	: 14
Grado Plato	: 12,7
Fermentazione	: Alta
Note	: Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.
Ingredienti	: Acqua, orzo maltato, frumento maltato, grano varietà Cappelli, farro monococco, luppolo, scorze di bergamotto, coriandolo, lievito.
Aspetto	: Colore paglierino chiaro, moderatamente velato. Schiuma sottile e moderata.
Aroma	: Profumi maltati con note speziate e agrumate.
Gusto	: Il gusto dolce dei malti è ben bilanciato dalle note agrumate del bergamotto e speziate del coriandolo. Poco amara. Finale leggermente aspro. Corpo medio-leggero. Birra elegante, fresca e dissetante.
Abbinamenti	: Ottima come aperitivo rinfrescante oppure abbinata a salumi, pesce, carni bianche, insalate o formaggi freschi.
Temperatura di servizio	: 8 °C