

Denominazione birra	: FARZOTTA (birra doppio malto biologica)
Stile d'ispirazione	: Farmhouse Ale
Gradazione alcolica	: 5,8 % Vol
Formati	: 33 cl, 75 cl e fusti 24 L
IBU	: 23
Grado Plato	: 14,8
Fermentazione	: Alta
Note	: Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia
Ingredienti	: Acqua, orzo maltato, farro dicocco, luppolo, lievito
Aspetto	: Colore dorato carico.
Aroma	: Profumi di frutta a pasta bianca e floreali
Gusto	: Delicato ed equilibrato, con le note dolci del malto e del farro adeguatamente bilanciate dall'amaro non invadente del luppolo. Corpo medio. Gasatura fine.
Abbinamenti	: Antipasti o primi delicati, carni bianche, formaggi freschi, oppure come aperitivo.
Temperatura di servizio	: 10 °C

