



www.birracampagnolo.it

Italy FriuliVeneziaGiulia

Strada delle Saline, 30 Muggia Trieste

Tel. 040-232306 FAX 040-9234329 info@birracampagnolo.it

Birra artigianale

CAMPAGNOLO

Birra e Glera, armoniosamente insieme.

Si dice che il vitigno della Glera, sia stato portato da Trieste nel Trevigiano in epoca Romana e che i Romani, ricordandosi dell'omonimo paesino in uscita da Trieste, diedero al vitigno il nome di "Prosecco". La Glera una volta raccolta e spremuta, viene cotta assieme all'orzo e fermenta per due volte nell'arco di 5 mesi.



Capriccio di Bacco

Ingredienti:

Miscela di orzi pregiati e uva Glera della az. agricola Sancin di Dolina, luppoli pregiati tedeschi, acqua di Trieste non trattata

Caratteristiche:

Colore:	giallo paglierino
Tipo di fermentazione:	alta
Grado alcolico:	7,2%Vol
Grado Plato:	17,2 °Plato
Temperatura di servizio:	10°-12°
Temperatura di conservazione:	5°-10°

Birra chiara speciale rifermentata in bottiglia con metodo classico. Non filtrata e non pastorizzata
Bottiglia numerata.



Vendemmia 2008 in 700 bottiglie

Vendemmia 2009 in 672 bottiglie