



www.birracampagnolo.it

Italy FriuliVeneziaGiulia

Strada delle Saline, 30 Muggia Trieste

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

Birra artigianale

CAMPAGNOLO

Doppio malto in stile scozzese.

Birra scura doppio malto. L'uso generoso del malto e del luppolo sprigionano gusti e profumi strutturati e ben bilanciati.

Il processo di lavorazione prevede una prima fermentazione nei tini, una seconda nelle bottiglie.

E' una birra che ben si adatta a lunghe maturazioni.



Neverin

Ingredienti:

Miscela di malti inglesi e belga, luppoli pregiati inglesi, acqua di Trieste non trattata

Caratteristiche:

Colore:	Rosso rubino
Tipo di fermentazione:	alta
Grado alcolico:	7,5%Vol
Grado Plato:	18 °Plato
Temperatura di servizio:	8°-10°
Temperatura di conservazione:	5°-10°

Birra rossa speciale rifermentata in bottiglia con metodo classico. Non filtrata e non pastorizzata.

