

FERONIA

TRIPEL



Colore **biondo carico** con schiuma **fine e persistente**.
Al naso note **erbacee terrose, fiore bianco e miele**.
In bocca asciutta ma rotonda, con un **avvolgente calore alcolico**, equilibrato e dal **finale lungo, balsamico e di miele**.

Birra ad alta fermentazione, **cruda**, prodotta con metodo artigianale, **rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata**. La presenza di lievito vivo garantisce evoluzione sensoriale del prodotto nel tempo.

BOTTIGLIA



 = 50 cl

BOX



 = x12 

251mm
257mm
333mm

BOTTIGLIA 33



 = 33 cl

BOX BOTT.33



 = x15 

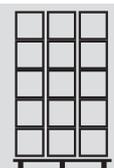
251mm
257mm
333mm

EUROPALLET



 = 80 x 120 cm

 = x10  ogni piano

 } 5 piani max



Temperatura di servizio:  **6-8 °C**
Fermentazione: **Alta**
Alc.Vol.: **8,5%**
IBU: **30**



Ingredienti: acqua, malto d'orzo, zucchero candito chiaro, luppolo, **lievito**, miele di trifoglio.

CONTIENE GLUTINE

FUSTO



 = 24 L

attacco baionetta

572mm


Ø283mm

EUROPALLET



 = 80 x 120 cm

 = x12  ogni piano

 } 2 piani max

