



GRECALE Italian Grape Ale

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Speciale combinazione con il mosto di Picolit.

Colore giallo oro intenso, con un profumo che ricorda la confettura di albicocca e frutta matura.

Da abbinare a piatti saporiti, arrostiti di maiale, coniglio in umido, formaggi stagionati oppure pasticceria secca.

Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, ad una temperatura di 10-12 °C.

