

ICHNUSA NON FILTRATA 0.33



Frutto della passione e del lavoro dei mastri birrai del birrificio di Assemini, vicino Cagliari, la birra Ichnusa non filtrata è la nuova nata.

Gli ingredienti impiegati sono malto d'orzo chiaro e malto d'orzo caramello, miscela che dà alla birra non filtrata un gusto rotondo, dai sentori erbacei, note di frutta gialla, albicocca e crosta di pane.

A differenza della versione classica a fine processo non viene filtrata, ma è lasciata decantare nei tini di fermentazione. Di conseguenza conserva i lieviti in sospensione e ha un aspetto velato. Grazie a queste nuova birra Ichnusa, il brand sardo conferma ancora una volta le sue indubie capacità.

