



## ODIOSA

Birra di frumento (orzo e grano maltati) il cui profilo sensoriale mette in evidenza le note apportate dalle materie prime utilizzate e dai lieviti selezionati, sviluppando i canonici temi 'Weiss' della frutta matura (banana) e delle spezie dolci (chiodi di garofano), unendoli a un sottofondo di biscotto e caramello e a una venatura acidula che da freschezza al palato.

<b>Stile</b>	Birra di frumento ambrata
<b>Fermentazione</b>	Alta
<b>Gradi alcolici</b>	5.0%
<b>Temperatura ideale</b>	6° - 8°C
<b>Schiuma</b>	Cremosa e persistente
<b>Colore</b>	Ambrato, leggermente opaco
<b>Aroma</b>	Fruttato e aromatico
<b>Gusto</b>	Gusto di banana, chiodi di garofano, biscotto e caramello.
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Carni bianche, pesce affumicato, risotti, formaggi a media stagionatura.

