

BIRRA DOPPIO MALTO
EVOCA
Metodo Benedettino

Questa birra artigianale è stata realizzata secondo l'antico Metodo Benedettino. La presa di spuma è ottenuta con l'aggiunta di mosto d'uva di Sagrantino e termina con il processo di sboccatura.*

** Scopri il metodo benedettino su:
mastribirraiumbri.it/it/metodobenedettino*

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, mosto di uva di Sagrantino, luppolo, lievito.

AVVERTENZE AL CONSUMATORE:
La non filtrazione e la non pastorizzazione possono creare un sedimento sul fondo della bottiglia.

NON DISPERDERE IL CONTENITORE
NELL'AMBIENTE.

CONSERVARE AL RIPARO
DA LUCE E CALORE.

Prodotto e confezionato da:
Soc. Agr. Mastri Birrai Umbri S.S
Via Madonna del Puglia SNC
06035 - Gualdo Cattaneo - Italia
info@mastribirraiumbri.it
www.mastribirraiumbri.it



0,75Le
10,5%vol

ANNATA: 2016

BOTTIGLIA

N° DI

SBOCCATURA (L.):

