

BIRRA DOPPIO MALTO

VINEA

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 Moscato e termina con il processo di sboccatura.

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

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

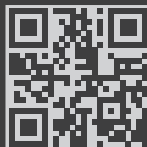
AVVERTENZE AL CONSUMATORE:

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@mastribirraumbri.it
www.mastribirraumbri.it



0,75Le
10,5%vol

ANNATA: 2016

BOTTIGLIA

N° DI

SBOCCATURA (L.):

