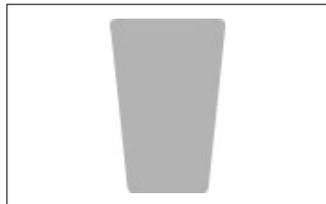
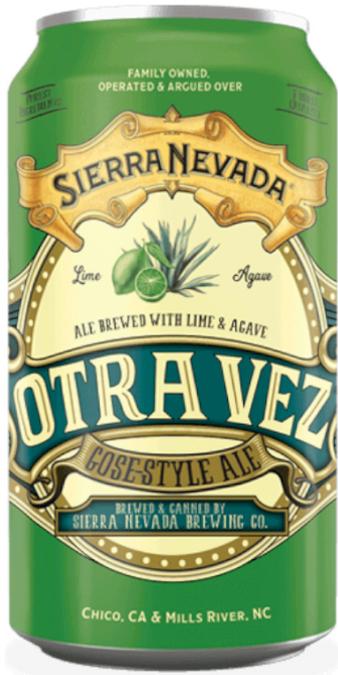




## Otra Vez

Gose, uno stile dimenticato e raro, che prevede aggiunta di sale alla birra, la fermentazione spontanea (attualmente sostituita da inoculi di lactobacilli), e una quantità di cereale utilizzata (frumento e orzo) abbastanza cospicua. Il risultato è una birra che oltre alle sensazioni agave blu e lime, si distingue per il suo gusto rinfrescante e fruttato.

Abbinamenti:  
Frutti di mare.



### DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Spontanea
Colore:	Bionda
Gradazione:	4,9% Vol.
Nazione:	USA
Formato:	35,5 cl. lattina.
Temperatura di servizio:	8°C.