

BIONOC

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DELLE DOLOMITI

Mezzano (Trento) - località Giare, 45 | www.birrificiobionoc.com

Birra in stile Golden Ale: 5% alc. Ale (alta fermentazione).

Storia:

Storica birra chiara del nostro birrificio, la Goldon Ale, oltre ad essere apprezzata dai clienti abituali continua a riscuotere grande successo per le sue particolari caratteristiche.

Contraddistinta da un corpo leggero che non impegna eccessivamente il palato, riesce comunque a mantenere una struttura presente. Che si tratti di un aperitivo in compagnia o una pizza con gli amici, questa Ale sorprende sempre. Amata per essere una birra facile e dissetante ma allo stesso tempo piena ed appagante.

Goldon Ale: Chiara, fresca, leggera e saporita.

Birra dorata, velata con sentori di crosta di pane.

Il gusto è ben bilanciato e rinfrescante.
IBU: 21 EBC: 16 5% alc.

Abbinamenti Consigliati:

Goldon Ale si abbina a piatti freddi, antipasti, primi piatti leggeri e contorni.

Ottima se servita all'aperitivo.

Riconoscimenti: Medaglia di bronzo Barcelona Beer Challenge 2024.

Produzione: (acqua, malto d'orzo, luppolo trentino e lievito).

La Goldon Ale viene prodotta con 100% malto d'orzo al quale viene aggiunta una moderata quantità di luppolo trentino.

La birra fermenta con lievito ad alta fermentazione (ale), matura per un breve periodo in contenitori di acciaio che garantiscono la massima freschezza ed infine viene imbottigliata con la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

Dopo circa un mese viene messa in consumo e pronta per essere degustata.

Conservazione:

Come tutte le birre artigianali ad alta fermentazione (Ale) la Goldon Ale deve essere conservata sotto i 15 gradi.

Confezioni disponibili:

Bottiglia da 50cl.

Cartone da 12 bottiglia da 50cl.

Fusto da 30 litri.



GLUTEN FREE



Goldon Ale