

# BIONOCÉ

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DELLE DOLOMITI

Mezzano (Trento) - località Giare, 45 | [www.birrificiobionoc.com](http://www.birrificiobionoc.com)

**Birra in stile Mountain Harvest Pale Ale:** 5,5% alc. Ale (alta fermentazione).

#### Storia:

Zio Lupo è una Pale Ale stagionale, prodotta con luppolo fresco (wet hop) appena raccolto che conferisce aromi erbacei, vegetali e di clorofilla uniti a un leggero sentore agrumato. Ha un amaro deciso, bilanciato da note maltate, risultando rinfrescante ed aromatica con un finale secco e persistente.

Questa birra è un'esperienza gustativa unica, un omaggio alla montagna, al territorio che ci circonda e alla ciclicità della natura.

**Zio Lupo:** Birra dorata, dal profumo erbaceo e dal gusto leggermente amaro e persistente.  
IBU: 45 EBC: 10 5,5%alc.

#### Abbinamenti Consigliati:

Zio Lupo si abbina perfettamente a primi piatti con verdure come gnocchi al pesto e ravioli ricotta e spinaci. Ottima se servita all'aperitivo.

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

Zio Lupo è caratterizzata dall'uso consistente delle infiorescenze del luppolo fresco appena raccolto.

Dopo la fermentazione primaria e prima della fase di abbattimento e maturazione, è prevista l'aggiunta di luppolo in fermentatore (dry hopping) al fine di accentuare le particolari caratteristiche aromatiche di questa birra.

Dopo il periodo di maturazione a bassa temperatura in contenitori di acciaio, Zio Lupo viene imbottigliata con la tecnica della rifermentazione in bottiglia e il mese successivo viene messa in consumo, pronta per essere degustata.

#### Conservazione:

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

#### Confezioni disponibili:

Bottiglia da 75cl.  
Cartone da 6 bottiglie da 75cl.  
Fusto da 30 litri.



Zio Lupo