



“la birra con la cresta”

—Cantava a squarciagola allegro e impettito, il Duca di Serrauccelli, detto Signore de li Pagliacci, che amava la musica e il teatro, ma gli venivan fuori solo versacci: convinto che fosse tutta questione di estro, andava a braccio e rifiutava un maestro.

Un dì, mentre tentava di sedurre la bella Brunilda dei Vigneti Giacchè di Rossabacca, esercitando l’ugola nel cortile del palazzo cadde a terra con uno starnazzo.

Subito si ricompose, paonazzo in volto, pensando d’aver rischiato l’osso del collo. Vide la dama ridere a crepapelle “Perdonate Duca, se ho perso il controllo, ma in verità vi riesce meglio il verso del pollo!”—

Categoria:	BIRRA AMBRATA DOPPIO MALTO
Tipologia:	Speciale all’uva
Ingredienti:	Acqua, malto d’ orzo , uva, fiocchi d’ orzo , zucchero, luppolo, lievito. Contiene glutine.
Tipo di fermentazione:	Alta, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata. Deposito naturale sul fondo.
Gradazione alcolica:	7,5% vol.
Conservazione:	Conservare in piedi in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.
Gusto:	Note fruttate delle uve di moscato, leggera vinosità.
Abbinamenti:	Formaggio, carne, carne rossa dal gusto deciso, arrosto, salumi, cioccolato di Modica, dolci a base cioccolato.
Servire a:	12°C

GP: 16,50 - IBU: 8,37 - EBC: 23,00

Unità di vendita: 33 cl - 1 pack / 24 pz

ONCIA

la birra ambrata artigianale

