



ACQUISTATO IL

Distillato di Birra "2.1"

Il distillato che nasce da una Doppio Malto artigianale



2.1 è un pregiato distillato prodotto a partire da Birra artigianale. Creato da Sibona, per la felicità di migliaia di appassionati del bere bene. Ma iniziamo dal nome. Il 2 ricorda la birra Doppio Malto, che è poi l'ingrediente di base di questo distillato. Birra artigianale, non filtrata e trasformata in uno spirito purissimo dall'abilità dei mastro distillatori Sibona. 1, invece, ricorda che la distilleria possiede la prima licenza di distillazione, ed è ovviamente sinonimo di grande passato e prestigio. In questo esclusivo distillato, tutti gli aromi della birra di provenienza si fondono in maniera elegante, dando vita a un distillato di grande piacevolezza. Colore giallo paglierino chiaro, questo distillato presenta un profumo intenso, elegante e avvolgente, con netti sentori di luppolo e malto che richiamano la birra di provenienza. In bocca è morbido e caratterizzato da un bouquet di sapori che richiamano la frutta e i fiori.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa/Acquavite

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 38% vol

Temp. Servizio Ambiente o Freddo

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni 2.1 Distillato di Birra è un distillato di birra doppio malto, artigianale e non filtrata.