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

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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821