



La Mummia (alc. 6,5% vol. circa)

Prodotta dall'invecchiamento della Runa in barrique
(ex Barbera Bigolla di Walter Massa).

Nel bicchiere si presenta paglierina, con riflessi oro, limpida; al naso offre note vinose, agrumate (cedro, pompelmo), di fiori di campo, assieme a note legnose che ci ricordano il passaggio in botte.

In bocca è molto fresca, acidula, ma anche complessa, ritroviamo le note agrumate, accompagnate da miele e frutta a pasta bianca.

Birra molto elegante, raffinata, con una inaspettata nota sapida nel finale.
Morbida, lunghissima, però anche fresca, può ricordare un lambic giovane.

Abbinamenti suggeriti: per contrastare la sete, oppure con ostriche, pesce crudo, formaggi freschi.