



Quarta Runa (alc. 7% vol. circa)

Prodotta con aggiunta, in fermentazione, di pesche di Volpedo.
Nel bicchiere si presenta di color aranciato carico, opalescente.
Il naso è molto intenso, offre profumi estivi, di pesca matura, accompagnati da note floreali di rosa e un netto ricordo di mandorla amara, di nocciolo di pesca.
In bocca entra morbida, con corpo di media struttura e sentori di frutta sciroppata.
Chiude molto pulita, appena alleggerita da una lieve acidità; lunghissima nel finale, dove la caratterizzazione della pesca è incontrastata, ma dove emerge anche un'inaspettata e lieve luppolatura.
Birra raffinata, femminile, unica.

Abbinamenti suggeriti: formaggi freschi ma non acidi, carni bianche, pesce fritto, tempura di verdure, primi piatti alle verdure.