



Runa di Miele (alc. 7,5% vol. circa)

Birra di un bel colore dorato con schiuma bianca medio-fine ottenuta con aggiunta di miele di castagno di produzione locale.

Al naso il sentore di miele è evidente, accompagnato da note fruttate che ricordano l'uva fragola, l'erbaceo e una lieve sensazione balsamica.

In bocca è rotonda e ritornano le note mielate percepite all'olfatto ma con una più spiccata percezione del castagno.

Nonostante la decisa impronta dell'ingrediente caratterizzante (miele di castagno) mantiene facilità di beva lasciando la bocca pulita con una lieve nota amara.

Abbinamenti suggeriti: salumi non piccanti, pasta al ragù o ai funghi, formaggi di media stagionatura, carni bianche, pesce (anche crudo)