



Rurale Barriquè (alc. 7% vol. circa)

Birra ambrata, con riflessi ramati, ottenuta invecchiando la nostra Rurale, per 36 mesi, in barrique.

La schiuma è moderata.

Al naso si percepiscono nettissimi aromi floreali e vinosi.

All'assaggio si evidenzia un'acidità moderata, con ricordi di legno, vaniglia, frutti rossi.

Birra complessa ma al tempo stesso beverina.

Abbinamenti suggeriti: salumi, formaggi stagionati, arrostiti e brasati