

Blanche du Neiges cl.33

Blanche | bottiglia cl. 33

Informazioni



Descrizione: Ha un'amarezza spiccata e un aroma profumato con sentori esotici. Vi si percepisce una leggera sensazione di curaçao e la classica fragranza di buccia d'arancia.

Grado plato: 11

Sapore: molto beverina, con note speziate di coriandolo e curaçao finale agrumato e leggermente acidulo, in un ottimo equilibrio tra freschezza, acidità e frutta.

Maturazione: 3-6 settimane in tank

Aroma: profumato con sentori esotici

Schiuma: candida e cremosa

Formato: bottiglia cl. 33

Colore: chiaro, giallo opalescente

Fermentazione: alta

Grado di amaro (IBU): 11

Grado Alcolico: 4,8

Temperatura di servizio: 4°C

Stile: blanche