

Eastside

ABRA CADABRA



VINICOLA
MAURI

CARTA DI IDENTITÀ

FORMATO:	20 L
PROVENIENZA:	Italia - Latina
FERMENTAZIONE:	Alta
GRADI ALCOLICI:	4,5 %
STILE:	Session IPA



Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata, rifermentata e affinata in lattina. Dal colore dorato, si presenta al naso con un aroma fresco di ananas, frutta tropicale e agrumi con aghi di pino in secondo piano. Al palato c'è un imbocco leggero di pane e crackers seguito da un'alternanza di frutta tropicale e scorza di agrumi. L'amaro è pulito, equilibrato con media persistenza. La Abra Cadabra è secca e moderatamente carbonata per invogliare la bevuta.

