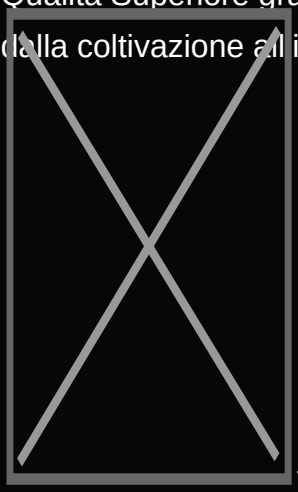
Nastro Azzurro, compagna ideale per il clima italiano

foto-nastro-azzurro-e4ff417b

Nastro Azzurro è la birra Premium Italiana più bevuta al mondo. Nata nel 1963 per accompagnare la cucina tipica mediterranea e pensata per essere la compagna ideale per il clima italiano, è una birra di Qualità Superiore grazie ad un’attenzione particolare per il processo produttivo lungo tutta la filiera: dalla coltivazione all’imbottigliamento.



TIPO: Premium Lager

GRADO ALCOLICO: 5,1 ABV
COLORE: Giallo Paglierino
GRADO SACCAROMETRICO: 11,45 % peso
IBU: 23
GUSTO: Secco e rinfrescante grazie alla presenza del Mais Nostrano, con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici.
ABBINAMENTO CULINARIO: Pizza, Antipasti e fritture, Pesce in grigliate, Formaggi freschi
FERMENTAZIONE: Bassa
CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Alla vista: una bionda limpida, con una schiuma composta da grandi bolle e di media persistenza.
Al gusto: le leggere note di amaro vengono armoniosamente equilibrate dal profumo di fiori e spezie.

L’alto grado di attenuazione la rende leggera, dissetante e fragrante.