



PODERE
LA BERTA

LA TOUCHE

TRIPEL

IN ALTO
I CUORI! /
LIFT UP YOUR
HEARTS!

LA TOUCHE

TRIPEL



Classico della tradizione belga e della produzione trappista, la nostra Tripel vuole essere un omaggio a quel mondo e ne vuole rispettare la filosofia. Di colore dorato carico e schiuma bianca, è alcolica, secca e mediamente luppolata. La bevuta viene aiutata da una carbonatazione sostenuta e da un accenno di esteri prodotti dal lievito, che rimandano alla frutta a pasta gialla e a un pepato mai aggressivo.

A classic of Belgian tradition and Trappist production, our Tripel pays homage to that world and totally respects the philosophy. It boasts an intense golden colour and white head and is alcoholic and dry with average hopping. It goes down more smoothly thanks to a sustained carbonation and just a hint, never overdone, of esters produced by the yeast, which recalls yellow fruits and a subtle peppery flavour.

Caratteristiche Tecniche

Grado Alcolico: 9,0% vol.

IBU: 28

Grado Plato: 17,5°P

EBC: 7,5

Temp. di servizio: 6°C - 8°C

Amaro: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Abbinamenti

Ideale con carni bianche, selvaggina da piuma, salumi e formaggi di media stagionatura. Il suo carattere lievemente speziato si accorda bene con piatti della cucina internazionale a base di carni bianche o formaggi non troppo stagionati (messicana, thailandese e indiana).

Technical specifications

Alcohol: 9,0% vol.

IBU: 28

Degrees Plato: 17,5°P

EBC: 7,5

Service Temp.: 6°C - 8°C

Bitterness: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Enjoy with

Ideal with white meats, game fowl, cold meats, and somewhat aged cheeses. Its slightly spicy character goes well with international cuisine as well, always with white meats and fresher cheeses (Mexican, Thai, and Indian).

FORMATI / FORMATS

33 cl
fusto / keg 24 lt



@poderelabertacraftbeer