



PODERE
LA BERTA



ROOK PLUIM

VIELLE
GRISSETTE



ROOKPLUIM

VIELLE GRISETTE

Birra frutto della ricerca storica di Podere La Berta e del birrifico agricolo belga Hof Ten Doormaal. Si tratta di una Vielle Grisette che cerca di recuperare il gusto dello stile originale, con malti leggermente affumicati dal carbone usato nell'800 per alimentare i tamburi di maltazione, ottenuto da doghe di rovere di botti di Podere La Berta. Farro, frumento e luppolo italiano Styrian Goldings ammorbidiscono la bevuta.

Collaboration brew between Podere La Berta and Belgian farmhouse brewery Hof ten Doormaal. It's a Vielle Grisette with the old light smoky touch, obtained by smoking the base malt with wine barrel's staves carbon.

FORMATI / FORMATS

33 cl
fusto / stem 20 lt



@poderelabertacraftbeer

Caratteristiche Tecniche

Grado Alcolico: 3,7% vol.
IBU: 15
Grado Plato: 7,5°P
EBC: 4
Temp. di servizio: 6°C - 8°C
Amaro: 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿

Abbinamenti

Leggera, citrica e speziata ma con un affumicato leggero e avvolgente che la rende una birra perfetta per braciolate o American BBQ.

Technical specifications

Alcohol: 3,7% vol.
IBU: 15
Degrees Plato: 7,5°P
EBC: 4
Service Temp.: 6°C - 8°C
Bitterness: 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿

Enjoy with

Light, citric, spicy and with an enveloping smoked aftertaste, Rookpluim it's a perfect match with Italian and American BBQ.