



PODERE
LA BERTA

TÈRA SOUR

IGA

QUESTA È
LA MIA TERRA /
THIS IS MY LAND



TÈRA SOUR

SOUR IGA

Nata dall'esperienza della sorella maggiore Tèra, la base è una belgian ale di malto e frumento, fermentata in maniera controllata.

Successivamente viene trasferita in barrique (due ex Rosso e due ex Bianco) alle quali, rispettivamente, vengono aggiunti mosto di Refosco e di Albana. Il mosto non pastorizzato favorisce la fermentazione di lieviti selvaggi e Brettanomyces, a cui lasciamo 18 mesi di lavoro a temperatura controllata per sviluppare quella acidità gentile ed equilibrata che caratterizza le nostre farmhouse, con una spalla vinosa che fa risaltare gli aromi di entrambi i vitigni.

Mixed fermentation version of Tera, The beer base is a Belgian ale, with pils and flaked wheat in the grist. After the first clean fermentation ending the beer is transferred in four barrels: two ex red wine barrels with 20% Refosco fresh must and two ex white wine with 20% Albana di Romagna fresh must. The addition of unpasteurized must, with wild yeasts and Brettanomyces, and 18 months of aging at controlled temperature develop a gentle and balanced acidity, with vineous backbone, where both red and white must flavours rise.

**STAGIONALE
/ SEASONAL**

**FORMATI
/ FORMATS**

75 cl
fusto / keg 20 lt



@poderelabertacraftbeer

Caratteristiche Tecniche

Grado Alcolico: 7,5% vol.

IBU: 18

Grado Plato: 14°P

EBC: 14

Temp. di servizio: 10°C

Amaro: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Abbinamenti

Si sposa benissimo con qualsiasi cibo grasso e super grasso, ma anche con piatti di mare a base di pesci a carne bianca; il vero trionfo è in abbinamento alle nostre cozze.

Technical specifications

Alcohol: 7,5% vol.

IBU: 5

Degrees Plato: 14,1°P

EBC: 22

Service Temp.: 6°C - 8°C

Bitterness: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Enjoy with

It goes very well with any fatty and super fatty food, but also with seafood dishes based on white meat fish; the real triumph is in combination with our mussels.