



PODERE
LA BERTA

VÈCC BARRREL AGED

**SAISON
BARREL
AGED**

BRACCIA RUBATE
ALL'AGRICOLTURA /
YOU'D BE BEST
SUITED FOR FARM
WORK



VÈCC

SAISON BARREL AGED

Questa birra è ottenuta dall'affinamento e invecchiamento in botti di Chardonnay della nostra Vècc, con l'aggiunta di mosto fresco in fase di imbottigliamento. Dalle bolle vivaci e dalla schiuma compatta, al naso presenta note vinose e un accenno lattico e brettato. Questi aromi ritornano a livello gustativo, dove il profilo della Vècc di base è presente con note di frutti a pasta bianca e la speziatura tipica del lievito, che si amalgamano benissimo ai sentori di ananas e frutta matura tipiche dello Chardonnay. Di media gradazione, è una birra dalla grande versatilità e costituisce un intrigante punto di connessione con il mondo del vino.

The Chardonnay 18 month barrel aged version of our well-known Vècc - Saison. It's a beer with a refreshing, vineous and sparkling vibe. The aroma offers the most typical notes of Chardonnay (mature pineapple) perfectly mixed with scent of lactic, an elegant "Brett note", with still the traditional spicy notes of saison yeast emerging. A more complex beer for who wants to explore the borders between beer and wine.

**STAGIONALE
/ SEASONAL**

**FORMATI
/ FORMATS**

fusto / keg 24 lt



@poderelabertacraftbeer

Caratteristiche Tecniche

Grado Alcolico: 7,2% vol.

IBU: 25

Grado Plato: 11°P

EBC: 7,5

Temp. di servizio: 6°C - 8°C

Amaro: 🍃 🍃 🍃 🍃 🍃

Abbinamenti

Formaggi di medio-alta stagionatura, caprini, lardi, selvaggina da penna e salumi, ma anche piatti della cucina asiatica e africana.

Technical specifications

Alcohol: 7,2% vol.

IBU: 25

Degrees Plato: 11°P

EBC: 7,5

Service Temp.: 6°C - 8°C

Bitterness: 🍃 🍃 🍃 🍃 🍃

Enjoy with

Mid-aged cheeses, fresh goat cheeses, lards, game fowl and cured meats, but also with Asian and African cuisine, where spices dominate.