

Primula

GLUTEN FREE

Birra a bassa fermentazione dal colore biondo brillante e limpido e con schiuma bianca fine e compatta. Al naso emergono note di cereali ed erba fresca con accenti floreali. In bocca si presenta con corpo medio, con marcate note di fieno fresco seguite da una nota amara caratteristica dello stile e conferitale dai luppoli nobili tedeschi provenienti dalla zona di Tettngang. Finale medio con un piacevole retrogusto di cereale e dalla moderata secchezza. Ideale come aperitivo, si accompagna ad una cucina leggera o lievemente speziata. Primula è una birra senza glutine, che può essere bevuta con gusto e piacevolezza anche dai celiaci.

Bottom fermented beer, clear yellow in colour and with a compact white foam. On the nose, notes of cereal emerge together with fresh herbs and floral accents. Medium body in the mouth, with honey scent followed by the style-typical bitter notes conferred by Tettngang hops. Medium finishing, with a pleasant aftertaste of cereal and moderate dryness. Ideal as an aperitif, it accompanies a light cuisine or even a slightly spicier one. Primula is a gluten-free beer, which can therefore be enjoyed by celiacs.

BIRRA STAGIONALE
prodotta in primavera

SEASONAL BEER
produced during spring

STILE GERMAN PILS
German pils

**COLORE
BIONDO BRILLANTE**
Clear yellow

**BICCHIERE
CALICE A CHIUDERE**
Pilsner glass

**GRADAZIONE
5,1% VOL.**

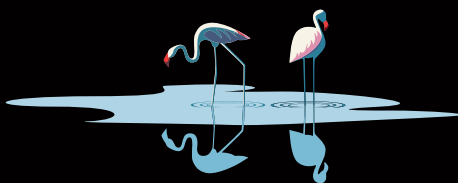
**TEMPERATURA
4-5°C**

**BOTTIGLIA DA
75 cl**



mezzavia.

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



Carta delle birre