

Viola

Ideale con formaggi stagionati ed erborinati della grande tradizione italiana, con arrosti e stufati.

Da provare in abbinamento a crostate di frutta.



BIRRA AGRICOLA
TOSCANA

SARAGIOLINO
Az. Agr. Crociani 

Viola

BELGIAN STRONG ALE

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. Presenta sedimenti naturali. Birra ambrata opalescente con riflessi aranciati. L'aroma è dolce e fruttato con sentori di miele. In bocca è calda, avvolgente, con note di malto e pera matura, nel finale un retrogusto di frutta secca e un amaro leggero e rinfrescante.

Ingredienti: acqua, Malto d'orzo da coltivazioni aziendali, zucchero candito, buccia d'arancia, luppolo, lievito.

Servire ad una temperatura di 8-10°C.

Alc. 6,5% Vol.

Chiara

Ideale come aperitivo e con piatti estivi come verdure e formaggi freschi, ma anche con carpacci e grigliate di pesce. Birra ideale in abbinamento al piatto italiano più famoso nel mondo: la pizza!



BIRRA AGRICOLA
TOSCANA

SARAGIOLINO
Az. Agr. Crociani

Chiara

AMERICAN PALE ALE

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. Presenta sedimenti naturali. Birra chiara opalescente con riflessi dorati. L'aroma fresco e fruttato intenso dato dai luppoli regala sensazioni uniche. In bocca è morbida, corposa, con note di malto e frutta matura, il finale agrumato lascia il posto ad un amaro ben bilanciato.

Ingredienti: acqua, Malto d'orzo da coltivazioni aziendali, luppolo, lievito.

Servire ad una temperatura di 6-8°C.

Alc. 5% Vol.

Giulia

*Ottima con piatti strutturati, carni rosse alla griglia e arrosti saporiti,
ma anche con hamburger preparati con ingredienti ricercati.
Sorpriendente l'abbinamento con dolci al cioccolato!*



BIRRA AGRICOLA
TOSCANA
SARAGIOLINO
Az. Agr. Crociani

Giulia
AMERICAN IPA

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. Presenta sedimenti naturali. Birra ambrata opalescente con riflessi aranciati. L'aroma fruttato intenso e resinoso dato dall'uso massiccio di luppoli esplose nel bicchiere. In bocca è morbida, corposa, con note di malto e frutta matura, il finale agrumato e persistente lascia il posto ad un amaro robusto, ma non esagerato.

Ingredienti: acqua, Malto d'orzo da coltivazioni aziendali, luppolo, lievito.

Servire ad una temperatura di 8-10°C.

Alc. 6% Vol.