

# La Nuvolosa



**Denominazione:** Birra di frumento non filtrata



**Packaging:** 50 cl



**Categorie:** Birra



**Affinamento:** Bottiglia



**Vigne:**



**Regione:** Lago di Garda



**Abbinamento:** Aperitivi, salatini, torte salate, pizza, pesce, verdura, fritti, salumi, sformati

La Nuvolosa è fresca Weizen ad alta fermentazione ottenuta dall'incontro tra il nostro malto d'orzo con il frumento.

Di un invitante Giallo paglierino opalescente, tipico di questa birra, è arricchito da una schiuma molto cremosa e persistente.

Al naso sprigiona un bouquet fragrante, con note di banana. Dal sapore fresco e pulito caratterizzata da una nota speziata, è perfetta come aperitivo e per accompagnare salatini e torte salate, pizza, pesce, verdure, fritti, salumi e sformati.

Non viene filtrata né pastorizzata: il lieve deposito sul fondo è segno della genuinità del prodotto.

Servire a 8°-10° C in flute.

Via Gardesana Sud 3301  
Salionze di Valeggio s/M (VR)

[www.sanleone.net](http://www.sanleone.net)

