PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

MOSCA

IGA con vinacce di moscato passito

Fresca e citrica: la nostra sour rifermentata sulle vinacce di moscato bianco passito.

5,7% VOL | **10 IBU** | **PI BARREL · SOUR**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
5,7%	**10 IBU**	**Dorato**	**8–10 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore chiaro. ***Al naso emergono fresche note citriche.*** *L'acidità è più marcata rispetto alla Cuvée de Pico e, contrariamente a quanto si potrebbe pensare,* ***le vinacce di moscato bianco passito le donano freschezza e acidità,*** *per una bevuta vivace e rinfrescante.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Parte dalla Cuvée de Pico di 15 mesi, a cui aggiungiamo 100 g/l di vinacce di moscato passito. Le vinacce innescano una nuova fermentazione, al termine della quale la birra viene confezionata.

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Fa parte di **Pi Barrel**, il progetto sour di PicoBrew
- Nasce dall'incontro tra **la nostra Cuvée de Pico e il mondo del vino**

DATI TECNICI

Stile	IGA con vinacce di moscato passito
Fermentazione	Mista
Alc. vol.	5,7%
Amaro	10 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo invecchiato 3 anni, inoculo misto, vinacce di moscato passito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 8–10 °C in un calice o in un ampio ballon.

PicoBrew

INFO TECNICHE E COMMERCIALI

Pietro · +39 338 413 9011 · pietro.tognoni@picobrew.it

PicoBrew S.r.l. · Via Filippo Argelati 39, 20143 Milano · P.IVA 09302910964 · @picobrew_milano