



## Una costellazione di sensazioni

Stile d'ispirazione	Winter ale
Colore	Dorato carico
Gradazione	10,0 % Alc.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

La “Cintura d’Orione” è un asterismo di tre stelle allineate situate al centro dell’omonima costellazione.

Così come la loro luce che fin dall’antichità ha guidato i marinai nelle più fredde notti invernali, così questa birra le riscalderà con il suo colore intenso e brillante.

La sua struttura è una costellazione di sensazioni: morbidezza, rotondità, dolcezza di frutta caramellata, uvetta, canditi e miele. Risplende se abbinata a salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti robusti e dolci tipici invernali.

*Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce*

## I RICONOSCIMENTI



**ARGENTO**  
Birra dell'anno 2019  
Birre con uso di miele



**GRANDE BIRRA**  
Guida Slow Food 2019  
Birre d'Italia



**BIRRA SLOW**  
Guida Slow Food 2021  
Birre d'Italia