



Fondamentale nella sua semplicità

Stile d'ispirazione	E S B
Colore	Ambrato
Gradazione	5,0 % Alc.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Lo “Zero” è il meridiano di riferimento che passa da Greenwich, sulle colline prospicienti Londra. Ambrata dai riflessi ramati, presenta al naso le note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese. In bocca si avvertono il caramello, la frutta secca ed il toffee, sapientemente bilanciati dalla luppolatura che regala un finale leggermente amaricante. Ottima come semplice bevuta, si abbina perfettamente a formaggi e salumi freschi, risotti, verdure grigliate e carni bianche arrosto.

Disponibile anche senza glutine

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



BRONZO
Birra dell'anno 2015
Pale Ale



ORO
Italian Low Gluten
Beer Award 2017



BRONZO
World Gluten Free
Beer Award 2019