



Una costellazione di sensazioni

Colore	Dorato carico
Gradazione	10.0 % Alc.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchiere 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 ambrato 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
Birra con uso di miele



GRANDE BIRRA
Guida Slow Food 2019
Birre d'Italia