

FRÉRA



MADE IN ITALY

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE

Birra ramata, perfetta per ogni occasione grazie all'equilibrio tra malti e luppoli, coltivati da noi secondo natura. L'acqua, prelevata all'interno della miniera, e le nostre materie prime di qualità creano un connubio perfetto, dando vita ad una birra fresca, gustosa e soprattutto genuina.

 ALC.% 4,5% vol	 IBU 30	 °PLATO 14,5°
 Conservare 4-10 °C	 Temp. Servizio 9-11 °C	 37,5 cl



INGREDIENTI: Acqua, Malto d'**ORZO**, Malto di **FRUMENTO**, Luppolo, Lievito prodotto in Italia. Zucchero per la rifermentazione in bottiglia. **CEREALI E LUPPOLI DEI NOSTRI CAMPI**. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale

La sorgente



Preleviamo l'acqua direttamente all'interno della miniera, Gaffione di Schilpario, in un laghetto posto a 1.215 metri di altezza. Si tratta di un'acqua pura e ricca di sali minerali, come evidenziato da una serie di analisi chimiche che abbiamo effettuato. Attraverso appositi contenitori trasportiamo quest'acqua a Rogno, dove si trova il nostro birrificio, per dare inizio al processo produttivo.

Il caveau



Una volta prodotta, trasportiamo la birra fino all'ingresso della miniera. Sul posto scarichiamo a mano tutte le bottiglie e con l'aiuto di una carriola le portiamo all'interno del caveau, per disporle su apposite mensole, ove inizierà la fase di maturazione. La temperatura costante di 6 °C e l'assenza di luce rendono il caveau un ambiente ideale per l'affinamento della nostra Frèra, che diventa così ogni giorno più buona.



**Certificato di Garanzia
Energia da Fonte Rinnovabile**

