



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

## DISTILLATO DI BIRRA ARTIGIANALE



*Il nostro distillato è prodotto a partire dalla nostra birra artigianale.*

*Per la preparazione la birra è posta in caldaie di rame a ciclo discontinuo: dall'ebollizione della birra si ottiene una massa di vapore alcoolico che passati tutti i piatti di distillazione e concentrazione si condensa in distillato di birra grezzo allo stato liquido. Durante il ciclo di distillazione si interviene direttamente con l'eliminazione di "teste e code" per ottenere il "cuore" del distillato.*

*Al termine di rigorosi controlli il distillato di birra giovane è stoccato in serbatoi di acciaio dove riposa per alcuni mesi, dopo i quali verrà refrigerato, filtrato e imbottigliato.*

*Tutto l'alcool contenuto nel distillato di birra proviene dalla fermentazione degli zuccheri presenti nella birra e pertanto non vengono utilizzati alcun tipo di alcoli esterni ed additivi.*

*Il distillato che ne ha origine conserva tutta la morbidezza dei malti regalando un gusto dal carattere molto forte ed intenso.*

*Ingredienti:  
distillato di birra, acqua, zucchero.*

### CARATTERISTICHE

Stile:  
Identificazione commerciale:  
Grado Alcolico:

**Distillato di birra artigianale**  
**Bevanda spiritosa / Spirit drink**  
**40,0 % Vol.**