



Sybaris

## Sybaris

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata. Sybaris è una birra pensata per i mesi più caldi dell'anno, le sue caratteristiche sono i profumi aggrumati e i sentori esotici, di colore arancio carico simile a un tramonto estivo.

Sibari è un paese affacciato sul Mar Ionio dove viene prodotto il miele d'arancio che dona queste note profumate a questa grande birra. Conservare la bottiglia in posizione verticale, al fresco (<16 °C) e lontano da fonti luminose.

### Caratteristiche del Prodotto

**STILE**  
Saison

**FERMENTAZIONE**  
Alta Fermentazione

**ALCOOL IN % VOL**  
5.2

**GRADO PLATO**  
12.4°

**SERVIRE A TEMPERATURA**  
6°/8°

**ABBINAMENTI**  
Da gustare con piatti freddi e aperitivi, estiva e rinfrescante.

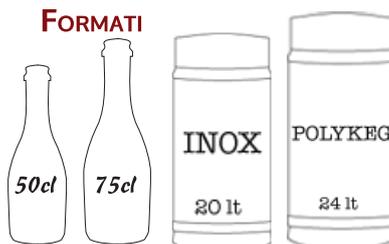
**DISPONIBILITÀ**  
Da marzo a settembre

codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600596	Saison	50	72	6	4	18
8057284600664	Saison	75	64	6	4	16
materiale	birra	cl	strati	FxS		
Acciaio	Saison Fusto	2000	2	15		
Polykeg	Saison Fusto	2400	2	12		

### BICCHIERE CONSIGLIATO



### FORMATI



### Birificio La Tresca

Magia srl | Via Novara, 12 Suno (NO) Italia | P. Iva 02345420034  
Tel: 0322 85248 | info@birralatresca.it | www.birralatresca.it

LATRESCA

