

Ichnusa *Cruda*



Scheda prodotto - Ichnusa Cruda

Ichnusa Cruda

Dalla qualità e tradizione dei mastri birrai sardi nasce l'Ichnusa Cruda. Una birra non pastorizzata dal sapore intenso che conserva immutati tutti gli aromi della birra appena prodotta grazie al processo di microfiltrazione.

GRADAZIONE ALCOLICA



4.9%
vol

STILE BIRRARIO



Lager

TEMPERATURA DI SERVIZIO



3°C

TIPOLOGIA BICCHIERE



Ichnusa
1912

DRINK DIFFERENT:

SI

GRADO DI AMAREZZA:

22 IBU

TIPO DI FERMENTAZIONE:

Bassa

PROVENIENZA

Sardegna - Italia

COLORE:

Dorato

SCHIUMA:

Compatta, fine

AROMA:

Fine di luppolo

GUSTO:

Moderatamente amaro

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia : 66 cl OW , 33 cl OW



APPROFONDIMENTI

1. Storia

I mastri birrai dell'Isola uniscono gli ingredienti di una ricetta antica alle acque delle sorgenti sarde, creando così la nostra Ichnusa che da oltre cent'anni rafforza il carattere di un'amicizia senza tempo.

2. Territorio

Ichnusa è l'antico nome dell'Isola in lingua sarda. Fondata a Cagliari nel 1912 e da allora sempre prodotta esclusivamente in Sardegna. Dal 1967 la produzione avviene nel nostro birrificio di Assemini situato vicino alle montagne del parco naturale "Gutturu Mannu".

3. Eccellenza

Grazie al sapiente lavoro dei mastri birrai, nel 2015 Ichnusa ha ricevuto il certificato di eccellenza Brussels Beer Challenge, dove una giuria tecnica di 75 rinomati assaggiatori di birra l'ha premiata tra oltre 1100 birre provenienti da tutto il mondo.



FORMATO - 66 cl OW

INFORMAZIONI PACK

TIPOLOGIA IMBALLAGGIO:

N.A.



FORMATO - 33 cl OW

INFORMAZIONI PACK

TIPOLOGIA IMBALLAGGIO:

N.A.
