



BIRRA
FOLLINA[®]

GIANA

Il nome Giana, suggerito dal poeta e scrittore Valentino Zeichen, evoca il dio romano Giano bifronte, custode del mutamento e dei cicli della vita.

Birra **doppio malto** prodotta con una miscela di cereali selezionati, ha colore ambrato scuro, gusto armonico e deciso, profumi delicati e schiuma compatta. Grazie alla sua buona alcolicità e aromaticità, si accompagna bene a piatti complessi, carni rosse, crostacei.



Denominazione

Giana

Tipo di birra

Dubbel

Tipo di fermentazione

Alta fermentazione

Ingredienti (come da etichetta)

Malto d'orzo, malto di frumento, acqua, luppolo, lievito

Gradazione alcolica

8% Vol.

Colore EBC

44

Amaro IBU

32

Temperatura di servizio

8-10 °C

Bicchieri consigliato

Coppa alla belga

Formati disponibili

33 cl

75 cl

La permanenza in bottiglia massima consigliata prima del consumo è di 12 mesi dall'imbottigliamento.

Birra Follina

Via Pedeguarda 26

Pedeguarda di Follina (TV)

info@birrafollina.it

www.birrafollina.it



Birra Follina



birrificio_follina