



# THERESIANER WIT



Il suo carattere dissetante e la sua anima frizzante affiorano insieme per dichiararsi nel sapore unico che la rende indimenticabile. Così è lei: un amore a prima vista da assaporare in ogni sua singola nota.

*Its refreshing qualities and its fizzy soul come together to create a unique taste, unforgettable flavour. With this beer it is love at first sight to be enjoyed right down to the very last note.*

---

Abbinamenti consigliati: Piatti di pesce, salumi, insalate.  
Ottima anche come aperitivo. Dissetante.

*Serving suggestions: Fish dishes (especially oily fish), cured meats, sausages and salads. Also excellent as an aperitif. Thirstquenching.*

Grado alcolico / Alcohol content : 5.1% Vol.

---



*"Profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata, molto frizzante e piacevole".*

Orzo e frumento sono arrivati dalla Baviera per incontrarsi in questa birra e definirne, in perfetta armonia, l'inconfondibile gusto. È un piacere che non conosce fretta, ma che ama lasciarsi catturare in un istante: eccolo nel colore giallo paglierino, nel gusto sofisticato, nel profumo, nato da lieviti pregiati ad alta fermentazione e così intensamente fruttato. Poi, il suo carattere dissetante e la sua anima frizzante affiorano insieme per dichiararsi nel sapore unico che la rende indimenticabile. Così è lei: un amore a prima vista da assaporare in ogni sua singola nota.

TIPOLOGIA: Birra al malto di frumento  
 DENOMINAZIONE LEGALE: Birra  
 GRADAZIONE ALCOLICA: 5,1%  
 GRADO PLATO: 12,5  
 TIPO DI LIEVITO: Lievito *Saccharomyces Cerevisiae*  
 TIPO DI FERMENTAZIONE: "alta"  
 PROVENIENZA ORZO E FRUMENTO: Baviera  
 ZONA DI PROVENIENZA DEL LUPPOLO: Spalt (Germania)  
 SOSTANZE AMARE BIRRA MG/L: 15  
 SISTEMA PRODUZIONE MOSTO: Infusione  
 MATURAZIONE: Oltre 2 mesi  
 COLORE: Giallo paglierino - 8,3EBC -  
 ASPETTO: Naturalmente torbida, perchè non filtrata  
 PROFUMO: Intenso di frutta  
 GUSTO: Complesso e articolato  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C  
 ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Piatti di pesce, salumi, salsicce, insalate. Ottima anche come aperitivo

