

  
BIRIFICIO ARTIGIANALE

## FUTURA

*Birra prodotta con grano Senatore Cappelli, avena e canapa, coltivati nel territorio del crotonese. Si presenta dorata con riflessi ambrati, la schiuma è abbondante e persistente, con profumo fruttato e floreale (banana, ananas e frutta tropicale), con una piacevole amaricatura data dall'utilizzo della canapa. In abbinamento si consiglia piatti a base di pesce e crostaci crudi, formaggi freschi e verdure grigliate.*

### INGREDIENTI:

acqua, malto d'orzo, grano, avena, canapa, luppolo, zucchero e lievito.



Temperatura di servizio tra 8 - 10 °C



Alc. 6,4% Vol.  
**doppio malto**

**BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE,  
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA,  
SENZA PASTORIZZAZIONE E FILTRAZIONE  
SENZA L'AGGIUNTA DI ADDITIVI E CONSERVANTI.**