

FIKI FIKI



IL FICO D'INDIA. Bellissimo decoro che riempie gli occhi nei nostri viaggi nel Sud Italia. Poco considerato in alimentazione ma oggi protagonista assoluto della nuova **fermentazione spontanea** del Birrone.

Lasciato macerare poche ore al sole del **Sud** per far sviluppare la giusta quantità di **lieviti selvaggi** presenti sulla propria buccia, diventa il perfetto **starter** per quella meravigliosa birra **fermentata naturalmente**. Il mosto di base è quello della nostra PuntoG

Al naso riaffiorano ricordi di **sole** e **paesaggi** spettacolari. In bocca **leggera acidità** data dai lieviti della frutta risulta bilanciata da un buon malto.

Intrigante e avventurosa come un viaggio.

NOME: FIKI FIKI

STILE: FERMENTAZIONE

SPONTANEA DI FRUTTA

FERMENTAZIONE: SPONTANEA

GRADO ALCOLICO: 6.0% VOL