

GINA

Wild Cherry Beer

*Wild Cherry Beer / 6.0% vol./ fermentazione
spontanea di ciliegie (10%)*

I lieviti selvaggi presenti sulla buccia della “mora di Castegnero”, meravigliosa ciliegia del basso vicentino, riescono a far fermentare il mosto della nostra PUNTO G fino a farlo diventare birra. Tale fermentazione detta spontanea e non controllata dona alla **GINA** una nota acida non troppo intensa e particolarmente gradevole. In bocca assaporiamo quindi l’intenso gusto della ciliegia che diventa “fresco” grazie alla leggera acidità.