

# ICHNUSA NON FILTRATA



**TIPOLOGIA:** Lager non filtrata  
**GRADAZIONE:** 5% vol.



Ichnusa Non Filtrata presenta un colore dorato e luminoso dovuto alla presenza, in ricetta, sia di malto d'orzo chiaro che malto d'orzo caramello. Le resine amare, presenti nell'attenta selezione di luppoli, equilibrano la dolcezza dei malti; allo stesso modo, la ricchezza di oli essenziali presenti dona un'aromaticità unica. All'olfatto, Ichnusa Non Filtrata regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca che accompagnano un piacevole e fragrante ricordo di crosta di pane. In bocca ha una buona bevibilità, è morbida, corposa ed equilibrata: la nota amara, in chiusura, è lieve e moderata.

**FORMATO:** 33cl. Fusto

