

DOMM



HefeWeizen | 5% VOL | 12,5 °P | 10 IBU

DESCRIZIONE / TASTING NOTES

Birra ispirata allo stile HefeWeizen, è caratterizzata dall'aspetto opalescente e dal colore biondo dorato. Al naso presenta decise note di banana mentre meno evidenti sono i sentori di vaniglia. In bocca, prevale il sapore di cereale, un elegante fruttato di banana ed un interessante finale agrumato che conferisce una gradevole sechezza inattesa.

Opalescent and bright blonde Hefeweizen with clear scents of banana and vanilla. Taste is fruity and citrusy that gives a pleasant dryness.

NOME / NAME'S STORY

Questa birra deve il suo nome al Duomo di Milano ("Dommm" in dialetto).

The name of this beer is a gift to Milan Cathedral ("Dommm" in local dialect).

RICONOSCIMENTI / AWARDS

2012 CIBA IBF - 2° class.
2009 CIBA IBF - 3° class.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

ACQUA WATER

MALTO D'ORZO MALT
(Pilsner, Frumento, Segale, CaraPils, CaraRed)

LUPPOLO HOP (Cascade, Mosaic, Simcoe)

LIEVITO YEAST

BICCHIERE / GLASS

BICCHIERE DA WEIZEN
WEIZEN GLASS

SERVIRE
DRINKING
TEMPERATURE
4°/6° C

FORMATI / FORMAT

FUSTO e KEYKEG 30L
30L KEG AND KEYKEG
BOTTIGLIA 66CL e 33CL
0,33L AND 0,66L BOTTLE

