BIRRIFICIO DEL
SANNIO

BIRRA ARTIGIANALE

GLADIUS

La Dubbel fu originaria dei monasteri nel medioevo e maggiormente diffusa in Belgio nella seconda metà del 1900. Il nome dubbel è usato in Belgio per indicare una ale ambrata con un tenore alcolico medio alto. Ricchi aromi da malto ed esteri come uva passa e frutta secca seguite da lievi note speziate dal colore ambrato con una schiuma compatta e pannosa.

TIPOLOGIA: Belgian Dubbel
ALC. 8%
IBU: 22

ABBINAMENTI: piatti complessi come risotti, timballi, lasagne, bolognese, selvaggina e formaggi dalla media stagionatura o dolci a base di ricotta e frutta secca.