



NOVITA' SIDRO IN BOTTIGLIA 33 CL



VANIGLIA E MIELE
GRADAZIONE
6,7%



MELA
GRADAZIONE
4,4%



FIORI DI SAMBUCO
GRADAZIONE
3,4%

Caratteristiche :

Tutti i sidri sono prodotto con spremitura a freddo di frutta (raccolta a mano), lieviti dello Champagne e 6 mesi di affinamento in botti di rovere.

€ 6,00

Street 36 Pub

Via Ugo Festini 29
Paderno D'adda (LC) Tel. 039-2276902