



FONTILLA è un progetto che nasce da giovani iniziative che trovano spazio nella collaborazione fra due realtà di grande reputazione della Val d'Orcia: Col d'Orcia (Montalcino) ed il Birrificio Olmaia (Montepulciano).

Col d'Orcia, storico produttore di Brunello di Montalcino, garantisce a **FONTILLA** l'eccellenza nella qualità biologica del suo orzo profumato: i campi della tenuta sono infatti coltivati in modo sostenibile e con massima attenzione alla qualità del cereale, fornendo così la materia prima che compone la birra **FONTILLA**, orzo della Val d'Orcia maltato in Italia.

Con il fermo obiettivo di creare un prodotto totalmente figlio del territorio toscano, Col d'Orcia sceglie lo storico Birrificio Olmaia, largamente conosciuto per l'eccellente qualità artigianale sia localmente che tra i tanti estimatori che visitano dall'estero questa splendida terra. L'entusiasmo del Birrificio Olmaia, per il desiderio di produrre una birra derivante da Orzo coltivato in Val d'Orcia, da dunque i natali a **FONTILLA**.



DATI TECNICI ED ORGANOLETTICI

Tipo:	Birra chiara <i>Golden Ale</i> con malto pils e frumento 10%
Alcool:	4.5%
Sapore:	Birra dal corpo esile, beverina e fresca. Speziata e fruttata con aromi sottili e ben bilanciati.
Lievito:	Lievito di stampo belga
Luppolo:	Saaz molto tenue e delicata.
Spezie:	Coriandolo e buccia di arancia a fine bollitura.
Colore:	Giallo opaco
IBU:	20