

IMPETUOSA - LA BIONDA TRIPLO MALTO



Classificazione:

birra artigianale bionda triplo malto prodotta con metodo ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata con rifermentazione in bottiglia.

Ingredienti:

acqua, malto, zucchero, luppolo, lievito.

Stile: Ale

Amaro: 25 IBU

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

giallo intenso talvolta velato dal lievito.

Aroma:

note intense di agrumi e frutta.

Intensità olfattiva:

intense note agrumate con un gradevole amaro.

Persistenza ed equilibrio gustativo:

l'equilibrio del malto e del luppolo è molto equilibrato.

Gusto e corpo:

deciso e compatto con un sapore leggermente agrumato, la scorza d'arancia dona un sentore di freschezza.

Aspetto della spuma:

schiuma compatta di color bianco, sottile e persistente.

Abbinamenti:

ideale a tutto pasto con pietanze dai sapori forti tipo selvaggina e piatti molto strutturati.

Temperatura di servizio: 5°/6°C

Gradazione: 9% vol

Formato: 33 cl