

L'AMBRATA



Classificazione:

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

Ingredienti:

acqua, malto, zucchero, luppolo, lievito.

Stile: Strong Ale

Amaro: 19 IBU

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

ramato con riflessi d'ambra

Aroma:

profumi dai toni caldi e autunnali di frutta secca e spezie.

Intensità olfattiva:

un'importante luppolatura rende questa birra piacevolmente amara, caratterizzata da una sinuosa rotondità ed elegante persistenza.

Persistenza ed equilibrio gustativo:

molto intensa con un ottimo equilibrio tra gusto e persistenza.

Gusto e corpo:

intenso, deciso e compatto.

Aspetto della spuma:

schiuma compatta color nocciola, persistente e cremosa.

Abbinamenti:

carni bianche e rosse alla griglia, formaggi e salumi a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8°/9°C

Gradazione: 7,2% vol

Formati: 75 cl – 50 cl