



Stile: Amber Ale
- GLUTEN FREE -
Alc. 5,5% Vol.
IBU: 34

Morbida ed equilibrata

ALLA VISTA: birra ambrato carico. Schiuma generosa, di buona persistenza con discreta carbonazione in linea con lo stile.

AL NASO: si possono percepire aromi di frutta matura supportate da accenni di miele e biscotto.

IN BOCCA: si apre con un notevole equilibrio generale fra le varie componenti organolettiche. Arriva al palato con una bella nota dolce, maltata, con richiami di biscotto e caramella toffee, per poi evolvere in delicati cenni di miele, frutta (ciliegia e arancia matura).
Il finale al palato è perfettamente bilanciato, con il luppolo e il carattere secco che fanno da supporto all'armonia complessiva.
Una birra da tavola, per tutti i giorni, di moderata gradazione alcolica e di facile bevuta.

ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO: birra in perfetto stile Amber Ale, classico esempio di equilibrio fra toni di miele, biscotto e caramello con richiami fruttati e speziati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: birra che ben si accompagna a buona parte delle pietanze. Indicata con formaggi e salumi di media stagionatura, con zuppe di legumi e con carni bianche stufate e insaporite.