



L'AMBRATA

Ispirata ai pionieri brewmaster delle birre ambrate di bassa fermentazione prodotte, all'epoca, per le grandi ricorrenze.

Oggi, per nostra fortuna, ogni occasione è buona per apprezzare ciò che il mastro birraio e madre natura ci mettono a disposizione per brindare o pasteggiare con familiari e amici. Ovviamente con la nostra Ambrata!

Fermentazione: bassa.

Classificazione legale: Doppio Malto.

Aspetto: Ambrato.

Schiuma: chiara, di grana fine, abbondante, aderente, cremosa e persistente.

Aromi prevalenti: il maltato ricorda l'aroma della caramella mou e del caffè di prima mattina, il luppolo sviluppa note di freschezza in spazi aperti e di curioso speziato.

Sapori prevalenti: complesso equilibrio musicale dei malti utilizzati, arricchito dalle note piccanti e dall'assolo della freschezza dei luppoli. Il finale è demi sec e pulito.

Gradi Plato: 14,7

Gradi Alcol: 6,7% vol.

Amaro in IBU: 19

Temperatura di servizio: 7/8°C

