

IPA Italian Pale Ale



Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Colore arancio brillante con una abbondante luppolatura che le dona un profumo deciso con note agrumate.

Al palato è corposa con finale amarognolo.

Ideale con cibi speziati, frittura e formaggi erborinati. Ottima con hamburger!

Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, ad una temperatura di 8-10 °C.

Ingredienti

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

