

OVEST Ambrata



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

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

All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco.

Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.

Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, ad una temperatura di 10-12 °C.

