



MENABREA ROSSA

DESCRIZIONE

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità.

Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente.

È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

- Colore: Rosso scuro
 - Corpo: Strutturato
 - Amaro: Percettibile
 - Equilibrio gustativo: Morbido tendente al dolce.
- Si consiglia di consumare a temperatura intorno a 6/8 °C.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- Estratto 17,00° P
- Alcool 7,50% Vol.
- Valore energetico 60 Kcal/100 g
- Anidride carbonica fusto 4,8 g/l
- Anidride carbonica bottiglia 5,5 g/l

