

IPA

Italian Pale Ale



IBU
45

SONO: Birra chiara

SEDE AZIENDALE:

Cividale del Friuli (UD)

I MIEI INGREDIENTI:

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

LE MIE PECULIARITÀ:

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.

SERVIMI A:

8° - 10° C

ABBINAMI CON:

Ideale con cibi speziati, frittura, formaggi erborinati e hamburgers.

