

OVEST

Ambrata



IBU
26

SONO: Red Ale

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. All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco. Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.

SERVIMI A:

10° - 12° C

ABBINAMI CON:

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

