

# AMBAR

Birra Doppio Malto



SAN BIAGIO

A.D. 1333

IBU  
14

**SONO:** Ale Scura

**SEDE AZIENDALE:**  
Nocera Umbra (PG)

**I MIEI INGREDIENTI:**

Acque di Nocera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, malto di frumento, luppolo, lievito.

**LE MIE PECULIARITÀ:**

Alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Non filtrata, non pastorizzata. Di colore scuro, al palato porta una buona frizzantezza accompagnata da un corpo pieno e un amaro moderato, possibile grazie alla tostatura di diversi malti.

Il suo aroma intenso colpisce con netti sentori di caffè, cioccolato fondente e caramello.

**SERVIMI A:** 10° - 12° C

**ABBINAMI CON:**

Con ostriche, a fine pasto con dolci al cacao o meditazione.

