

l'Ambrata

Birra artigianale italiana stile Ale dal colore ramato e fortemente luppolata.

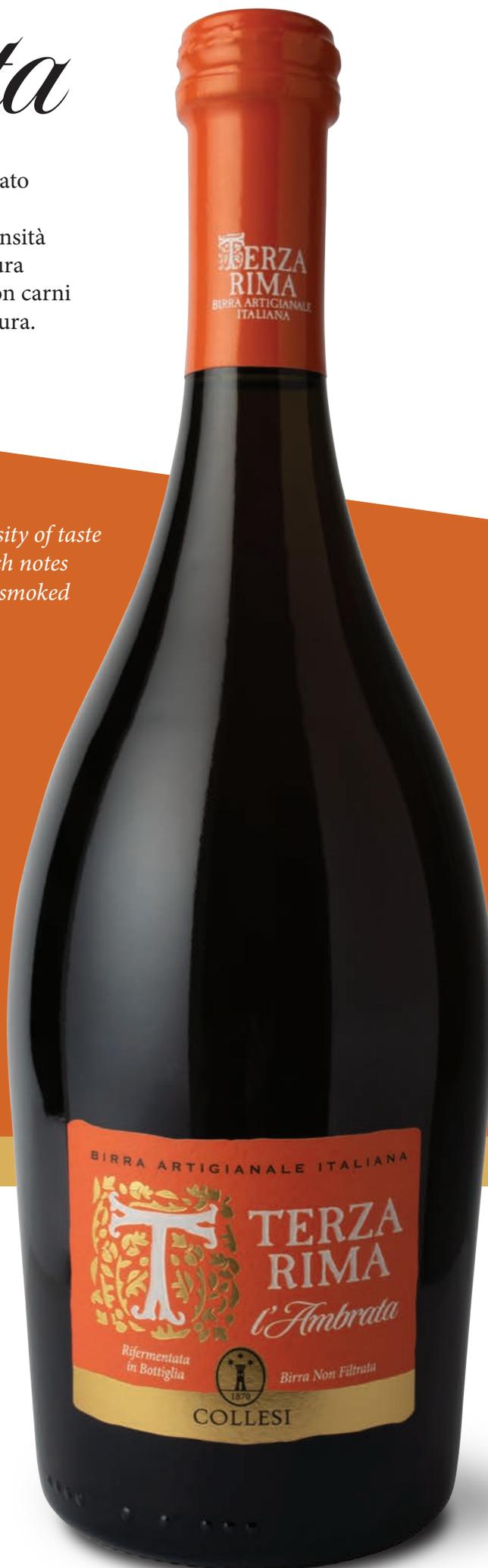
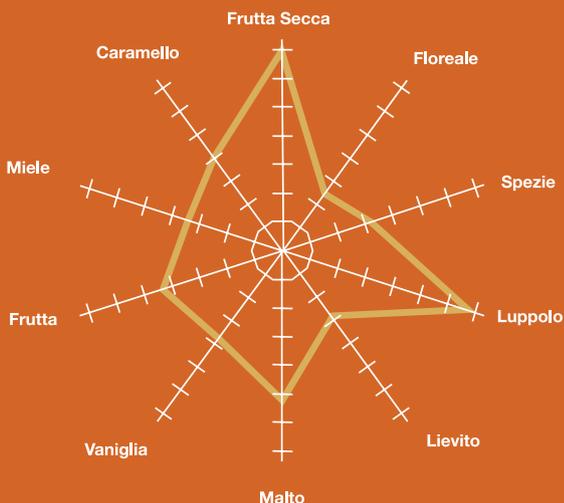
Una birra che coniuga equilibrio di sapori e intensità di gusto con toni caldi ed autunnali. Frutta matura e un ricco sentore di cereali la rendono ideale con carni alla griglia, formaggi e salumi a media stagionatura.



Ale style Italian craft beer with a coppery colour and strongly hopped. This beer combines a balanced flavour and intensity of taste with warm autumnal tones. The ripe fruit and rich notes of cereals make it ideal with barbecues, Montréal smoked meat, pastrami, aged cheese, baked pasta.

PROFILO SENSORIALE

SENSORY PROFILE



COLLESI



CARATTERISTICHE

FEATURES

Colore / Colour: Rame / Copper

Stile / Style: Ale

Servire a / Serve to: 8/9°C

Gradazione / Alcohol content: 6,5% vol.

Formati / Sizes: 75 cl - 50 cl

Shelf life: 24 mesi

EBU: 19,50

Fermentazione / Fermentation: Alta