

HOPPY RED ALE

Stile: Hoppy con dry hopping

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia

Colore: rosso

Caratteristiche: rossa dai toni amaranto non troppo marcati, con crema a grana molto fine. Corpo avvolgente, con buona bevibilità. Note complesse date da più tipologie di malto utilizzate in ricetta, accompagnate dalle sensazioni floreali dei luppoli quali ad esempio lavanda e assenzio.

EBC: 45

EBU: 35

Gradazione e temperatura:

Alc. 5,2% Vol.

8°C

Abbinamenti consigliati:

La Hoppy Red Ale è una birra gustosa ma non troppo corposa; le sue caratteristiche si abbinano a grigliate di carne, cotoletta alla milanese, porchetta, salumi, carpacci di carne e secondi di pesce oltre che a primi piatti con sughi ricchi.

Etichetta:

questa etichetta è dedicata al sestiere di Cannaregio, così chiamato perché, anticamente, questa zona era ricoperta da vasti canneti. Sono riconoscibili alcune delle sue architetture più famose.

