

PALE ALE

Stile: Pale Ale con dry hopping

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia

Colore: ambrato

Caratteristiche: color ambra, gasatura non troppo marcata ma che genera un consistente cappello di schiuma. Corpo morbido ma con sensazioni complesse date dal mix di malti speciali, leggera sapidità persistente, al palato elegante e pulita. Tipico sentore di malto che richiama le sensazioni biscottate. Il tutto è completato da un bilanciato sentore di luppolo in fiore.

EBC: 22

EBU: 30

Gradazione e temperatura:

Alc. 5,6% Vol.

6°C

Abbinamenti consigliati:

la Pale Ale esprime al massimo le sue qualità abbinata a cibi quali torte salate, frittore e arrostiti. Gustata con il pesce crudo crea un inusuale e piacevole mix di sapori.

Etichetta:

antico luogo in cui la Serenissima aveva le sue saline, il sestiere San Polo deve il suo nome alla chiesa più importante che qui fu eretta ed è famoso per il ponte di Rialto.

