

# STRONG ALE

**Stile:** Strong Ale

**Fermentazione:** alta a rifermentazione naturale in bottiglia

**Colore:** Ramato

**Caratteristiche:** una schiuma a grana fine fa da cappello a una birra dalle tonalità calde, dal gusto intenso e dal corpo rotondo. Sensazioni tostate leggere, deciso profumo di malto.

**EBC:** 40

**EBU:** 32

**Gradazione e temperatura:**

Alc. 7% Vol.

8° C

---

## Abbinamenti consigliati

Il gusto rotondo e preciso della Strong Ale la rende la birra ideale per un pasto a base di carne rossa, formaggi erborinati, pietanze a base di castagne e uova. Da provare abbinata a dolci secchi e a base di cioccolato.

## Etichetta

Il paesaggio raffigura gli scenari della campagna belga, in cui questo stile birraio si degusta da meditazione o con piatti saporiti.

