

SUPERIOR IPA

Stile: IPA con dry hopping

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia

Colore: ambrato marcato

Caratteristiche: birra dalle variegata sfumature, perlage fine ed equilibrato; crema molto marcata, corpo persistente per coloro che amano una birra complessa e contemplativa. I luppoli utilizzati sprigionano un bouquet vegetale e floreale tra cui spiccano note di peonia, bergamotto e tiglio. Al gusto emergono note amaricanti persistenti che lasciano in bocca una sensazione fresca e delicata.

EBC: 26

EBU: 50

Gradazione e temperatura:

Alc. 5,6% Vol.

6°C

Abbinamenti consigliati:

birra molto profumata, si abbina ottimamente con pietanze come selvaggina, bruschette con acciughe, baccalà, piatti saporiti e speziati.

Etichetta:

posto all'estremità orientale, il sestiere Castello qui ritratto è il più esteso della città. Tra i suoi luoghi simbolo ci sono l'Arsenale, la chiesa di San Giovanni in Bragora e Palazzo Grimani

