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.