



Golden Ale

SCHEMA TECNICA

Descrizione: birra in stile inglese.

Al naso le quattro tipologia diverse di luppolo le donano sentori di frutti di bosco e vaniglia con sottofondo floreale e di resina. Unito al gusto bilanciato che richiama gli aromi presenti all'olfatto la rendono una birra piacevole e rinfrescante. Questa birra è adatta per ogni occasione.

Tipologia di fermentazione: Ale

Stile: Golden Ale

Grado Alcolico: 5.3%

Amaro: 21 IBU

Colore: 9 EBC

Bicchiere: Pinta

°P: 11.5

Ingredienti: Malto d'orzo, Luppolo, Lievito.

Allergeni: Nessuno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4°C-8°C

NOTE SENSORIALI

Aspetto: Birra bionda con tinte dorate, schiuma fine e compatta. La leggera torbidità è dovuta al lievito da rifermentazione presente in bottiglia.

Olfatto: Frutti di bosco e vaniglia, con sentori di resina e floreali.

Gusto: Bilanciato verso il dolce richiama gli aromi presenti all'olfatto.

Palatabilità: Carbonatazione media, corpo leggero.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Formaggi freschi, salumi grassi (lardo, pancetta), Panini con salumi, Hamburger, carne alla griglia.

DATA SHEET

description: English-style beer.

The four different types of hops give it hints of wild berries and vanilla with floral and resinous undertones. Combined with a balanced taste that recalls the aromas present on the nose, this beer is pleasant and refreshing. It is suitable for any occasion.

Type of fermentation: ale

Style: golden ale

Alcohol content: 5.3%

Bitterness: 21 IBU

Color: 9 EBC

Glass: pint

°P: 11.5

Ingredients: barley malt, hops, yeast.

Allergens: none

SERVING TEMPERATURE

4 - 8°C

SENSORY NOTES

Appearance: Blonde beer with golden hues, fine and compact foam. the slight cloudiness is due to the bottle-fermented yeast.

Aroma: Wild berries and vanilla, with hints of resin and floral notes.

Taste: Balanced towards sweetness, recalling the aromas perceived on the nose.

Palatability: Medium carbonation, light body.

RECOMMENDED PAIRINGS

Fresh cheeses, fatty cured meats (lard, pancetta), sandwiches with cold cuts, hamburgers, grilled meat.



Golden Ale

SCHEDA TECNICA

Descrizione: birra in stile inglese.

Al naso le quattro tipologia diverse di luppolo le donano sentori di frutti di bosco e vaniglia con sottofondo floreale e di resina. Unito al gusto bilanciato che richiama gli aromi presenti all'olfatto la rendono una birra piacevole e rinfrescante. Questa birra è adatta per ogni occasione.

Tipologia di fermentazione: Ale

Stile: Golden Ale

Grado Alcolico: 5.3%

Amaro: 21 IBU

Colore: 9 EBC

Bicchiere: Pinta

°P: 11.5

Ingredienti: Malto d'orzo, Luppolo, Lievito.

Allergeni: Nessuno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4°C-8°C

NOTE SENSORIALI

Aspetto: Birra bionda con tinte dorate, schiuma fine e compatta. La leggera torbidità è dovuta al lievito da rifermentazione presente in bottiglia.

Olfatto: Frutti di bosco e vaniglia, con sentori di resina e floreali.

Gusto: Bilanciato verso il dolce richiama gli aromi presenti all'olfatto.

Palatabilità: Carbonatazione media, corpo leggero.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Formaggi freschi, salumi grassi (lardo, pancetta), Panini con salumi, Hamburger, carne alla griglia.

DATA SHEET

description: English-style beer.

The four different types of hops give it hints of wild berries and vanilla with floral and resinous undertones. Combined with a balanced taste that recalls the aromas present on the nose, this beer is pleasant and refreshing. It is suitable for any occasion.

Type of fermentation: ale

Style: golden ale

Alcohol content: 5.3%

Bitterness: 21 IBU

Color: 9 EBC

Glass: pint

°P: 11.5

Ingredients: barley malt, hops, yeast.

Allergens: none

SERVING TEMPERATURE

4 - 8°C

SENSORY NOTES

Appearance: Blonde beer with golden hues, fine and compact foam. The slight cloudiness is due to the bottle-fermented yeast.

Aroma: Wild berries and vanilla, with hints of resin and floral notes.

Taste: Balanced towards sweetness, recalling the aromas perceived on the nose.

Palatability: Medium carbonation, light body.

RECOMMENDED PAIRINGS

Fresh cheeses, fatty cured meats (lard, pancetta), sandwiches with cold cuts, hamburgers, grilled meat.



Golden Ale

SCHEDA TECNICA

Descrizione: birra in stile inglese.

Al naso le quattro tipologia diverse di luppolo le donano sentori di frutti di bosco e vaniglia con sottofondo floreale e di resina. Unito al gusto bilanciato che richiama gli aromi presenti all'olfatto la rendono una birra piacevole e rinfrescante. Questa birra è adatta per ogni occasione.

Tipologia di fermentazione: Ale

Stile: Golden Ale

Grado Alcolico: 5.3%

Amaro: 21 IBU

Colore: 9 EBC

Bicchiere: Pinta

°P: 11.5

Ingredienti: Malto d'orzo, Luppolo, Lievito.

Allergeni: Nessuno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4°C-8°C

NOTE SENSORIALI

Aspetto: Birra bionda con tinte dorate, schiuma fine e compatta. La leggera torbidità è dovuta al lievito da rifermentazione presente in bottiglia.

Olfatto: Frutti di bosco e vaniglia, con sentori di resina e floreali.

Gusto: Bilanciato verso il dolce richiama gli aromi presenti all'olfatto.

Palatabilità: Carbonatazione media, corpo leggero.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Formaggi freschi, salumi grassi (lardo, pancetta), Panini con salumi, Hamburger, carne alla griglia.

DATA SHEET

description: English-style beer.

The four different types of hops give it hints of wild berries and vanilla with floral and resinous undertones. Combined with a balanced taste that recalls the aromas present on the nose, this beer is pleasant and refreshing. It is suitable for any occasion.

Type of fermentation: ale

Style: golden ale

Alcohol content: 5.3%

Bitterness: 21 IBU

Color: 9 EBC

Glass: pint

°P: 11.5

Ingredients: barley malt, hops, yeast.

Allergens: none

SERVING TEMPERATURE

4 - 8°C

SENSORY NOTES

Appearance: Blonde beer with golden hues, fine and compact foam. the slight cloudiness is due to the bottle-fermented yeast.

Aroma: Wild berries and vanilla, with hints of resin and floral notes.

Taste: Balanced towards sweetness, recalling the aromas perceived on the nose.

Palatability: Medium carbonation, light body.

RECOMMENDED PAIRINGS

Fresh cheeses, fatty cured meats (lard, pancetta), sandwiches with cold cuts, hamburgers, grilled meat.