



“bevute in compagnia”

—Di ritorno dall'america il Marchese di Furgentini, noto a tutti come Signore dei Barbàini, prese a raccontare delle sue mille imprese, mescolando acqua e luppoli ai suoi concittadini.

Volle il fato assai dispettoso che accadesse un fatto piuttosto curioso, alzato il calice per gridare cin cin, un lumacone gli cadde proprio lì: per nascondere bene il fatto imbarazzante, il Marchese bevve facendo finta di niente.

Strinse la bocca, allungò il muso: questo resta tra i suoi viaggi il racconto più diffuso—

Categoria: BIRRA AMBRATA SPECIALE
Tipologia: American Amber Ale
Ingredienti: Acqua, malto d'**orzo**, flocchi d'**orzo**, malto di **frumento**, luppolo, zucchero, lievito.
Contiene glutine.

Tipo di fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia, non pastorizzata, non filtrata. Deposito naturale sul fondo.

Gradazione alcolica: 5,6% vol.
Conservazione: Conservare in piedi in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

Gusto: Amaro moderato, aroma agrumato, finale morbido.

Abbinamenti: Formaggio stagionato
 zuppa di legumi, carne, carne rossa dal gusto deciso, arrosto, salumi.

Servire a: 8°C

GP: 14,00 - IBU: 44,30 - EBC: 23,40

Unità di vendita: 33 cl - 1 pack / 24 pz
 75 cl - 1 pack / 12 pz

