

## **APA** American Pale Ale

---

**TIPOLOGIA:**

American Pale Ale

**GRADAZIONE:**

5,5% Alc

**DESCRIZIONE:**

Birra ad alta fermentazione prodotta con diverse varietà di luppoli americani in fiore. Ambrata dai profumi aromatici, di uva moscata e leggeri sentori di lieviti.

La schiuma è cremosa e persistente, la frizzantezza marcata. L'aspetto opalescente. L'intensità olfattiva elevata ed attraente con note di crosta di pane, di pelle di pompelmo e frutta tropicale.

Lascia il palato fresco ed un piacevole finale decisamente amaro. Birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:**

Carni bianche arroste, salumi, primi piatti a base di sughi di carne con componente aromatica, cucina con frattaglie, formaggi a media stagionatura.

**FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia da 0,75 l - Fusto da 20 l (su prenotazione)

**PREMI E RICONOSCIMENTI:**

Grande birra - Slow Food - Guida alle Birre d'Italia 2013

