OVEST
Ambrata

Birra ambrata doppio malto prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Dai toni caldi e avvolgenti, il gusto è intenso e complesso, evidenziato da una sapiente nonchè meticolosa luppolatura, che ne esalta i ricchi profumi del sottobosco. La schiuma è setosa e persistente, dai riflessi ambrati. Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.
Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.
Si consiglia di servirla a una temperatura di 10-12° C.

Top fermented craft amber beer not filtered nor pasteurized. The warm and enveloping aromas make the taste intense and complex, remarked by an accurate hopping that highlights the rich underbrush aromas. The foam is silky and persistent with amber hues. Good match with red meats, BBQ, wild game meat and mature cheeses. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Best if served at 10-12° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS
Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley malt from our own production, hop, yeast.

VOL%	PLATO	IBU
7	16,5	26

33 cl - 75 cl - 150 cl