« Bevi 69
se lo fai in due...
è meglio! »

#Birra69

#SicilianCraftBeer

#AmericanPaleAle

Stile: American Pale Ale
Grado Alcolico: 5%
Fermentazione: Alta
Luppoli: 4 Americani
Temperatura di servizio: 6 – 8° C
Bicchiere: Calice a tulipano/Teku

Caratteristiche
Si presenta dorata con riflessi color arancio donati dal nostro grano antico Siciliano Tumminia.
All'olfatto, si percepiscono chiare note agrumate conferite dalle bucce di arance e limoni usati in dry hopping e dai 4 luppoli americani che ne completano il complesso bouquet . Birra di medio corpo che facilita la bevuta e richiama il successivo sorso. Il metodo champenoise dona una bollicina fine ed elegante in grado di sorprendere il palato discostandosi totalmente dalle classiche birre

Abbinamento gastronomico
Ideale come aperitivo o da accompagnamento a tagliere di salumi e formaggi. Sorprendente tutto pasto, si sposa al meglio con piatti di pesce azzurro, panature aromatizzate con scorze di agrumi, carne e pesce alla brace

BAGLIO INGARDIA
azienda agricola biologica

www.baglioingardia.com – azienda@baglioingardia.com