



SUNNYSIDE

AMERICAN I.P.A.

IBU / 50

GRADO PLATO INIZIALE / 15°P

VOLUME ALCOLICO / 7%

FORMATI DISPONIBILI / 33CL / 75CL / KEYKEG 30LT

TEMP. DI SERVIZIO / 8°C

DESCRIZIONE

Birra ad alta fermentazione prodotta secondo tradizione con ingredienti naturali e selezionati. Non pastorizzata, non filtrata, rifermentata e affinata in bottiglia.

ASPETTO VISIVO

Di colore dorato, con schiuma bianca, pannosa e persistente.

SENTORI OLFATTIVI

Aroma fresco ed aggressivo con pompelmo ed aghi di pino in evidenza più un tocco di frutta tropicale.

CORPO E GUSTO

Al palato c'è un imbocco lievemente biscottato seguito da una alternanza di pompelmo e frutta tropicale più evidente allo scaldarsi della birra. L'amaro è netto, tagliente e persistente. Il tenore alcolico benchè alto risulta poco avvertibile. La SunnySide è volutamente secca e moderatamente carbonata per invogliare la bevuta.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il classico abbinamento della American IPA è con le frittiture, e la SunnySide non è da meno: ottima se affiancata a un bel fish and chips, o anche a frittiture di mare o semplici patatine fritte. Si abbina molto bene a pesci saporigli come il salmone ma anche a carni succulente. Da provare insieme alla cheescake, di cui esalta il sapore grazie agli aromi fruttati sprigionati dal mix di luppoli utilizzati in dry hopping.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Pinta Americana.

INGREDIENTI

Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Zucchero, Lievito.

EAST
SIDE