



SWEET EARTH

AMERICAN
BROWN ALE

IBU / 30

GRADO PLATO INIZIALE / 13,6°P

VOLUME ALCOLICO / 6%

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

TEMP. DI SERVIZIO / 10°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 marrone con riflessi rubino, la schiuma è beige, cremosa e persistente.

SENTORI OLFATTIVI

Aroma complesso in cui spiccano sentori di tostato, caramello, nocciola ed una lieve nota di affumicatura.

CORPO E GUSTO

Al palato è morbida e setosa con note di tostato, liquerizia, caramello e sentori terrosi. Il retrogusto è amaro e persistente. Il corpo è medio e la carbonazione moderata.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La SweetEarth, grazie alla leggerissima nota affumicata e ai malti tostati che la caratterizzano, si abbina molto bene a carni rosse cotte sul barbecue. È ottima anche affiancata a formaggi stagionati come il parmigiano, il caciocavallo o la scamorza affumicata.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Pinta Americana.

INGREDIENTI

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

