

AMBER DOLL

AMBER HONEY ALE



Birra speciale ambrata ad alta fermentazione caratterizzata da un elegante blend di sei malti pregiati e luppoli continentali e americani. Il miele di castagno, impreziosisce ed evidenzia l'unicità di questa personale ricetta. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

Fermentazione: **ALTA**

Volume Alcolico: **5,7%**

Colore: **AMBRATO**

Formati: **33 - 50 - 75 cl**

Temp. di Servizio: **6° - 8°**

Plato: **13**

Ibu: **25**

Disponibilità: **Tutto l'anno**



ABBINAMENTI

- > Brasato di maiale con mela annurca accompagnato con patata soffice
- > Taleggio di bufala con confettura di peperoncino piccante
- > Cosciotto di coniglio ripieno di verdura e formaggio
- > Zuppa di castagno e porcini con birra Amber Doll
- > Millefoglie di caprino fresco, mortadella di cinghiale peperoni e verza alla birra
- > Tagliatelle al ragù
- > Braciola prosciutto e noce
- > Pizza Nera (scamorza, fior di latte, salame)
- > Pizza Conciato (schiacciata, pepe, sugna e conciato romano presidio slow food)

GRANDE BIRRA
GUIDA SLOW FOOD
BIRRE D'ITALIA 2017
Slow Food

ECCellenza
BIRRE
d'Italia
2021
BIRRA
IMPERDIBILE