

CARMINIA

IPA



Birra dai pronunciati richiami agrumati e tropicali dovuti all'aggiunta di cinque differenti luppoli Americani. Colore ambrato. Al naso le note caramellate dei malti si accompagnano a quelle agrumate ed erbacee dei luppoli. Il sorso ha un ingresso dolce, morbido, che ricorda il caramello.

Sul finale viene fuori un amaro rotondo e agrumato.

Fermentazione: **ALTA**

Volume Alcolico: **6%**

Colore: **AMBRATO**

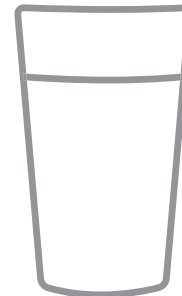
Formati: **33 - 75 cl**

Temp. di Servizio: **6° - 8°**

Plato: **13,5**

Ibu: **35**

Disponibilità: **Tutto l'anno**



ABBINAMENTI

- > Spaghetti alla rucola e peperoncini
- > Polpettoni al peperoncino in pasta sfoglia
- > Roast beef e crocchette di patate allo speck
- > Paccheri al ragù di agnello e rucola
- > Crepes alla birra con porcini e zucchine
- > Fagottini ripieni di fagioli spollichini e cozze in zuppeta di sedano e lardo di montagna