

# OVEST Ambrata

ABV

7

PLATO

16,5

IBU

26



Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco. Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo. Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, ad una temperatura di 10-12 °C.

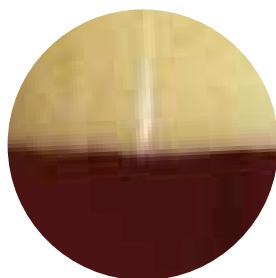
*Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. On the nose the caramel notes greet the underbrush aromas. The taste of butterscotch on the mouth melts away along a bitter finish. Good match with red meats, BBQ, wild game meat and mature cheeses.*

*Best if served at 10-12°C.*

## INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

*Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.*



33 cl

75 cl

150 cl