



DOGMA

Christmas Ale

9,5% vol.

Birra con spezie non filtrata e non pastorizzata



Birra che deve essere assunta in senso assoluto, senza discussioni. In essa scopriamo ricchezza in tutto, nei malti, nei luppoli, nelle spezie, nel profumo, nell'aroma, nel gusto e nel grado alcolico. Il suo stile è il confine tra le Strong Ale anglo americane e le Quadrupel belghe. Il suo profumo sprigiona intenso malto misto a cacao, caffè e caramello oltre le quali si avvertono note di agrumi e spezie. Al palato risulta subito morbida nel corpo ma contemporaneamente esplose la potenza dei luppoli, generosi in amaro ed aroma. La forte gradazione alcolica riscalda la bocca fino a chiudere con un lungo e complesso amaro dovuto a radici selvatiche.

Vista: schiuma color beige; birra color bruno.

Olfatto: molto intenso, molto persistente; maltato, tostato, torrefatto e speziato, sentori di caramello e frutti rossi molto maturi.

Gusto: corpo robusto, caldo tendente al liquoroso. Molto persistente, molto intenso. Malti tostati, caramellati e torrefatti, sentori di frutta rossa passita, prugna matura, arancio, liquirizia, pepe e chiodi di garofano.

Amaro deciso, radici selvatiche.

Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito, spezie.

CARATTERISTICHE

Luogo d'origine:	Guarene, Cuneo, ITALIA
Stile:	Strong Ale / Quadrupel
Fermentazione:	Alta
Grado alcolico:	9,5 %vol.
Colore:	36 EBC
Amaro:	31 IBU

Abbinamenti: birra da meditazione la rende ottime per chiudere un pasto. Nonostante ciò si abbina molto bene a sapori forti quali formaggi stagionati, carni rosse cotte alla griglia, brasati ed arrostiti. Ottima con dessert al caffè o cioccolato.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Birrificio Artigianale ALBA - Via Roero, 27 - 12050 - Guarene (CN)

info@birrificioalba.it - +39 0171 611 362