

MARTE

ROSSA

7,5% vol.

Birra con aromi e spezie non filtrata e non pastorizzata

Birra rossa "d'abbazia" dall'alto grado alcolico e dal corpo robusto. Caratterizzata dal complesso equilibrio tra malti caramellati, luppoli nobili continentali ed esteri della fermentazione questa birra stimola tutta la bocca e persiste a lungo nel gusto.

Vista: schiuma color beige; birra color bruno con riflessi rossi.

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

Gusto: corpo robusto, caldo, vellutato. Molto persistente, molto intenso. Malti tostati e caramellati, sentori di frutti rossi, arancia, prugna matura, pepe e chiodi di garofano.

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



CARATTERISTICHE

Luogo d'origine:	Guarene, Cuneo, ITALIA
Stile:	Dubbel – Bruna in stile Belga - Rossa
Fermentazione:	Alta
Grado alcolico:	7,5% vol.
Colore:	34 EBC
Amaro:	29 IBU

Abbinamenti: birra da meditazione la cui complessità la rende accompagnabile da se stessa. Nonostante ciò si abbina molto bene a sapori forti quali formaggi stagionati, carni rosse cotte alla griglia, brasati ed arrostiti.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

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

info@birrificioalba.it +39 0171 611 362