



Birra Italiana – 33 cl e 75 cl – Polike 30 l. – alc. 6.0 % VOL.

Moderna Birra Artigianale Americana, rinfrescante e luppolata, con sufficiente malto a supporto, tale da renderla, equilibrata, armonica e bevibile. Nell'acronimo APA, la "A" sta per "Ale", ovvero una birra prodotta con lieviti di alta fermentazione, "Pale" invece indica il colore della birra. E infine la nazionalità, ovvero Americana, per via dell'origine dei luppoli utilizzati, che richiamano alla mente il sapore degli agrumi e possiedono un profumo avvolgente, con note speziate, floreali, di resina e pino. E per questo le note del caramello e del tostato del malto vanno a fare da contraltare all'amaro del luppolo americano

ASPETTO:

colore ambrato chiaro, schiuma moderatamente generosa, con colore che va dal bianco al biancastro e con buona ritenzione e ben limpida.

AL NASO:

l'aroma del luppolo ha note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate, di frutta tropicale, frutti di bosco e melone.

Una maltosità da bassa a moderata sostiene la luppolatura e può mostrare note di malti speciali (pane, pane tostato, biscotto e caramello).

IN BOCCA:

corpo medio-leggero, con carbonazione da moderata ad alta.

Finale delicato, senza astringenza o asprezza, ha una luppolatura media con note agrumate, floreali. Il maltato pulito medio sostiene la luppolatura e può mostrare lievi caratteristiche di malti speciali (pane, toast, biscotti). Gusto di caramello lieve, esteri fruttati lievi, amaro iniziale medio con finale alto e secco, con retrogusto pulito e non aspro, in caso di dry-hopping si aggiungono anche note erbacee

ABBINAMENTI

grazie alla sua gradazione contenuta, è una birra versatile, che può essere abbinata felicemente a piatti gustosi, non troppo strutturati; oppure semplicemente bevuta da sola, per poter godere al meglio delle fresche note dei luppoli. Il suo retrogusto amaro la rende ottima insieme a preparazioni dove impieghiamo erbe amare, piatti grassi o briosamente piccanti. (abbinata con peperoncino black prince, fuschimi, shishito) Quindi via libera a arrosti con patate al forno, hamburger e patatine fritte con salse dolci, ottimo per bilanciare l'amaro del luppolo, affettati, parmigiano, formaggi affumicati, paste condimento rosso e ripiene, pizza con verdura e champignon, ma anche abbinata a semplici insalate con pollo alla piastra o ai ferri.

ARMÓNIA

AMERICAN PALE ALE



temperatura di servizio 6-8 °C
IBU 40.1 ALC. VOL 6% PLATO 12.5
Kcal 55, carboidrati 5 (100ml di birra)



*combinazione di accordi
e contrastante come nell'arco
e nella lira*