



Birra del Borgo ReAle

Colore ambrato. I profumi vedono prevalere l'agrumato e la spezia. L'uso di luppoli aromatici Americani, dona particolare intensità ai profumi. Saturazione bassa, birra quasi piatta, come lo sono le tradizionali Ale del Regno Unito.

Abbinamenti:
Formaggi di capra stagionati, zuppe, piatti speziati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Ambrata
Stile:	I.P.A.
Gradazione:	6.4 % Vol.
Nazione:	Italia
Regione:	Lazio
Formato:	33 cl.
Temperatura di servizio:	11° C