

ROSSA

DOPPIO MALTO



RED

DOUBLE MALT

Birra rossa tradizionale, doppio malto. Prodotta in Italia con metodi Artigianali. Ambrata, non pastorizzata e non filtrata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. L'aroma delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto.

- Tipologia : Rossa Doppio Malto
- Grado alcolico: Vol. 5,9%
- Grado Plato: 14.50
- Fermentazione : Alta
- Colore: caldo ambrato con riflessi rossastri
- Ingredienti: Acqua di Gualdo Tadino, Malto d'orzo, Luppolo, Lievito
- Gusto: pieno e intenso, retrogusto morbido con leggero sentore di caramello
- Amarezza: IBU 25
- Schiuma: fine, compatta, cremosa e persistente
- Temperatura di servizio: 8-10° C

Traditional Red beer, double malt. Produced in Italy by traditional methods. Amber, unpasteurized and unfiltered, top, refermented in the bottle. The delicate aroma is characterized by a mixture of fragrance notes of caramel and roasted malt.

- Tipology: Red Double malt
- Alcohol: Vol. 5.9%
- Grado Plato: 14.50
- Fermentation: High
- Color: warm amber with reddish highlights.
- Ingredients: Gualdo Tadino's water, malt, barley, hops, yeast.
- Taste: full and intense, soft aftertaste with a hint of caramel
- Bitterness: IBU 25
- Foam: thin, compact, creamy and persistent
- Serving temperature: 8-10 °C

