

32 VIA DEI BIRRAI

Piwo ATRA



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Piwo ciemne, barwy brązowej, dwusłodowe górnej fermentacji, wtórnie fermentowane w butelce. Wygląd: beżowa, delikatna, zwarta i długo utrzymująca się piana; piwo ciemnej barwy, koloru ciemno brązowego, bez osadów, bywa matowe w wyniku fermentacji drożdży; delikatnie perliste. Bukiet: prażony słód, z nutami kawy, czekolady, chleba świętojańskiego, orzechówki (nocino) i zapachem wilgotnej beczki, z lekkim aromatem lukrecji, dojrzałej nieszpułki i karmelu. Smak: delikatnie gorzkawy smak palonego słoju, który przeradza się następnie w aromat kawy, karmelu i czekolady. Piwo o łatwo pijalnej korporaturze z typową dla win belgijskich „wodnistością”. Nasycenie niskie. Przystawki z soczewicą i fasolą, zupy z roślinami strączkowymi, golonka w karmelu, ciasto czekoladowe, crème caramel, panna cotta. Serwować: w bardzo pojemnym kieliszku o szerokim dnie.

Sugestie

Doskonałe do dań z soczewicy i fasoli, zup z roślin strączkowych, golonki z zarumienioną skórą, tortu czekoladowego, kremu karmelowego, panna cotta.



Oferta limitowana – prosimy o kontakt z biurem.

Dane techniczne

Rodzaj:	Włoskie jasne, wysoko chmielone piwo górnej fermentacji, wtórnie fermentowane w butelce (typu golden ale)
Zawartość alkoholu:	7,3%
Stopnie Plato:	12,8
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać w temp. 10-12°C. Przed wypiciem pozwolić piwu "pooddychać".