



## LA SBAGLIATA

AMARA E PROFUMATA. ATTITUDINE SFACCIATA.

Alc 6% Vol - IBU 45

Birra ambrata ad alta fermentazione riconducibile allo stile IPA. Prodotta con malti d'orzo della tradizione birraria inglese, tipici delle India Pale Ale, e luppoli caratteristici delle più contemporanee American IPA.

Leggermente torbida, schiuma persistente tendente al bianco scarico. Dolce all'inizio, amaro deciso sul finale. Conferisce un intenso aroma floreale e speziato con note agrumate la miscela di luppoli detta delle tre "C", Citra, Centennial e Cascade, generosamente gettata al termine della bollitura e in dry hopping.

Fermentata con lievito Ale.  
Prodotta in Italia. Rifermentata in bottiglia.  
Non pastorizzata o filtrata. Evolve col tempo.

Abbinamento perfetto con primi della tradizione, carni rosse e pizza. Ottima anche con un buon vinile.

Temperatura di servizio: 7-8°C



## LA SBAGLIATA

AMARA E PROFUMATA. ATTITUDINE SFACCIATA.

Alc 6% Vol - IBU 45

Birra ambrata ad alta fermentazione riconducibile allo stile IPA. Prodotta con malti d'orzo della tradizione birraria inglese, tipici delle India Pale Ale, e luppoli caratteristici delle più contemporanee American IPA.

Leggermente torbida, schiuma persistente tendente al bianco scarico. Dolce all'inizio, amaro deciso sul finale. Conferisce un intenso aroma floreale e speziato con note agrumate la miscela di luppoli detta delle tre "C", Citra, Centennial e Cascade, generosamente gettata al termine della bollitura e in dry hopping.

Fermentata con lievito Ale.  
Prodotta in Italia. Rifermentata in bottiglia.  
Non pastorizzata o filtrata. Evolve col tempo.

Abbinamento perfetto con primi della tradizione, carni rosse e pizza. Ottima anche con un buon vinile.

Temperatura di servizio: 7-8°C