



Birra artigianale.

Non filtrata.

Non pastorizzata.

Birra ad alta fermentazione
ispirata alle Strong Ale Belghe

Birra dal colore ambrato
carico, dai profumi di frutta
sciropata, caramello,
biscotto, agrumi e spezie. In
bocca si presenta con una
delicata dolcezza equilibrata
da un finale amaro. Il corpo
pieno, la gradazione alcolica
sostenuta ed il particolare
lievito belga, utilizzato ne
fanno una birra complessa
adatta all'invecchiamento.

7,3% Vol - Belgian Amber Ale




Via Fornacetta, 2
23845 Costa Masnaga (LC)

Alberto Bosisio +39 340 2832083
Cristian Benzoni +39 349 4943315

www.birraormabianca.it
info@birraormabianca.it

33 cl € _____

75 cl € _____

 Birra Orma Bianca

Amber Fox

7,3% Vol - Belgian Amber Ale

Nel bicchiere si presenta di un bel colore ambrato carico con riflessi rubino e forma un generoso cappello di croccante schiuma avorio di grande persistenza con bollicine sottili.

Al naso è complessa, con sentori di ciliegia, frutta sciroppata, caramello, biscotto, leggera liquirizia, agrumi e un complesso bouquet di spezie.

In bocca la birra è morbida, dal corpo pieno e rotondo, con una leggera carbonatazione e una sensazione di calore, leggermente vinosa data dalla presenza dell'alcool che viene alleggerita dal finale amaro di buona persistenza.

La dolcezza iniziale è equilibrata dalle delicate note amaricanti che sopraggiungono nel corso della bevuta.

Ideale compagna di una serata invernale.

Birra Doppio Malto

Malti:

Pilsner, prodotto con orzo coltivato in Italia.

Cara 120 - Carahell - Abbey - Crystal 150, per donare corpo e complessità aromatica alla birra.

Luppoli:

Styrian Golding - Saaz - Saphir, utilizzati in amaro e aroma.

Ingredienti speciali:

Zucchero candito bruno
Coriandolo

Lievito:

Lievito tipo belga di abbazia
ad alta fermentazione



**Temperatura
di servizio:
10-12 °C**