

AMATRICE

CON FARRO

Il colore tra il dorato e l'ambrato già trasmette una necessità di condivisione e, all'olfatto, i toni maltati esalano una morbida sensazione di caramella di malto e leggere note di crosta di pane: berla sa di passatempo in un uggioso pomeriggio d'autunno. Un sorso che asciuga e soddisfa, rilasciando suggestioni di lievi tostature. Alla fine della bevuta, la bocca rimane pulita e netta. Con la birra Amatrice, nata nel 2013, Alta Quota incontra la cucina di montagna. Qualità, tradizione e cultura per esaltare l'identità dei territori dell'Alta Valle del Velino.



INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, malto di **FRUMENTO, FARRO** (1,50%), luppolo, lievito

% GRADAZIONE ALCOLICA

6,5% Vol.



COLORE

Biondo ambrato



ABBINAMENTI

Riserva piacevoli sorprese abbinata alla celeberrima pasta all'amatriciana; consigliata anche con pappardelle ai funghi, castagne e fiori eduli, prosciutto di Sauris, giuncata



7/8 °C



0,33 L



0,75 L



2 L



FUSTO
MONOUSO
POLYKEG
BAIONETTA