

GINEVRA IPA

All'aspetto appare dorata, appena imbrunita da una quasi impercettibile suggestione ambrata. Il naso si presenta composto, offrendo una amabile fragranza floreale e terrosa, un soffio caramellato. Nel palato si muove agile, scorrendo disinvoltamente, dotata com'è delle giuste carbonatazione e secchezza. Come vogliono i canoni di questo antico stile della tradizione inglese, l'amaro è presente, ma progressivo, si prende la bocca lentamente (supportato dalle sottili note tostate) e senza smanie di protagonismo, risultando elemento essenziale per caratterizzare, chiudere il sorso e richiamare la bevuta.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, malto di **FRUMENTO**, luppolo, lievito

% GRADAZIONE ALCOLICA

5,0% Vol.

COLORE

Biondo lievemente ambrato

ABBINAMENTI

Salumi cotti non eccessivamente grassi, vegetali fritto-dorati non amari (buccia di patata, zucca), fagioli zolfini con olio e rosmarino



FUSTO
MONOUSO
POLYKEG
BAIONETTA



7/8 °C