

BIRRA DI PARMA BRONZE



AMERICAN PALE ALE



Una birra luppolata, di grande carattere con un ampio profilo di profumi in cui emergono le note tropicali ed agrumate, bilanciate da una buona dose di malto che si manifesta con sentori di caramello.

Il corpo pieno la rende idonea in accompagnamento a piatti di carne rossa, salumi, formaggi stagionati, zuppe anche di pesce.

Colore: ambrato

Alcool: 5,8% vol.

Temp. di servizio: 6-8°C

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero.

Da consumarsi preferibilmente entro: 20 mesi del confezionamento.

Hopped beer, full of character with a wide profile of fragrances in which tropical and citrus notes emerge, balanced by a good dose of malt manifesting with hints of caramel.

The full body makes it suitable as an accompaniment to red meats, cured meats, cheeses, soups, also fish soups.

Colour: amber

Alcohol: 5,8% vol.

Service Temp. : 6-8°C

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast, sugar.

Best before: 20 months from packaging.