



**GRANDE BIRRA**

GUIDA SLOW FOOD BIRRE D'ITALIA 2017



Slow Food®

# AMBER DOLL

## honey ale

Birra ambrata caratterizzata da un blend di cinque malti e luppoli continentali e americani con aggiunta di miele di castagno. Colore ambrato con riflessi ramati, limpida. Schiuma avorio, finissima e molto persistente. Al naso prevalgono le note maltate e di miele di castagno, a cui si aggiungono sul finale dei leggeri sentori di tostato ed erba-ceo. Il sorso evidenzia subito le note del miele di castagno, mai stucchevole, che rende morbido il sorso, con un finale in cui appaiono le note tostate ed un discreto amaro, che lascia un retrogusto balsamico e speziato.



Fermentazione **Alta**

Volume Alcolico **5,7%**

Colore **Ambrato**

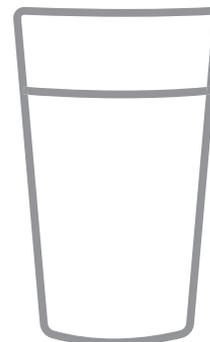
Formati **33-75-1,5 lt**

Temp. di Servizio **6°-8°**

Plato **13,5**

Ibu **20**

Disponibilità **Tutto l'anno**



### ABBINAMENTI

- > Brasato di maiale con mela annurca accompagnato con patata soffice
- > Taleggio di bufala con confettura di peperoncino piccante
- > Cosciotto di coniglio ripieno di verdura e formaggio
- > Zuppa di castagno e porcini con birra Amber Doll
- > Millefoglie di caprino fresco, mortadella di cinghiale peperoni e verza alla birra
- > Tagliatelle al ragù
- > Braciola prosciutto e noce
- > Pizza Nera (scamorza, fior di latte, salame)
- > Pizza Conciato (schiacciata, pepe, sugna e conciato romano presidio slow food)



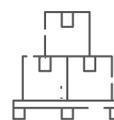
**6x**



30 x 20,5 x 26 cm



**9 kg**



**60x**

**5 Strati**  
12 x strato



120 x 80 x 140 cm



**550 kg**



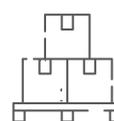
**12x**



30 x 23,5 x 22 cm



**8,5 kg**



**72x**

**6 Strati**  
12 x strato



120 x 80 x 140 cm



**600 kg**