

# BAAL

## red ale

Birra dal colore intenso, dove gli aromi dei cinque malti utilizzati e del tradizionale lievito conferiscono una forte intensità olfattiva. Note che ricordano il pane e il caramello, accompagnate dalla nobile luppolatura che permane in bocca con una reminiscenza inaspettata. Birra decisa ed aromatica, capace di riscaldare lo spirito di chi la sceglie.



### CARATTERISTICHE

**Stile** Red Ale

**Colore** Ramato intenso

**Intensità amaro** 1 2 3 4 5

#### Note olfattive

Crosta di pane e nocciole leggeri sentori di tostatura, velate note fruttate

#### Note gustative

Caramellate e tostate all'inizio, delicati sentori di marasche, frutta secca, punte di liquirizia e nocciola che si chiudono in un leggero fruttato finale

### SPECIFICHE TECNICHE

**Colore (EBC)** 26 EBC

**Amaro (IBU)** 22

**Alcol (%VOL)** 6,4

### COME GODERSELA AL MEGLIO

Pizze molto farcite, selvaggina, carni rosse, stufati, bolliti, pasta e fagioli

Calice a tulipano, a coppa  
Temperatura di servizio **8-12 °C**