



labibeer.com

## La ROSSA

STILE	Belgian Amber Ale
ALCOL % V/V	6,5
MALTI	Pils, Caramel Pils, Dark Munich, Caramel Gold, Crystal
LUPPOLI	Perle
LIEVITI	Alta fermentazione
COLORE	Ambrato carico
SCHIUMA	Compatta e cremosa
GUSTO	Dolce, complesso, piccola pasticceria, uvetta, ciliegie sotto spirito
AROMA	Frutta secca, chiodi di garofano, caramello



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 – 8 °C

## **La ROSSA**

### **Descrizione**

Birra in stile Belgian Amber Ale da 6,5% vol.

Si presenta di un intenso color mogano e con una schiuma abbondante e compatta. Il naso è importante e strutturato: note di frutta rossa matura, toffee, malto caramellato e frutta secca si rincorrono. In bocca è ricca, entra nel palato morbida e rotonda richiamando le sensazioni già percepite al naso e arricchite nel finale da una leggera nota amara.

Il punto di forza di questa birra è sicuramente l'abbondanza di sensazioni che non risultano però mai stancanti. Sa essere grande senza essere chiassosa e ridondante.

### **L'idea in più**

Usala per creare il fondo a sontuosi risotti saporiti. Tosta il riso, bagnalo con LABI La ROSSA e poi aggiungi zucca a dadini e salsiccia precedentemente stufate in olio e.v.o con uno scalogno. Cottura classica con brodo e immane mantecatura. Allo stesso modo, lasciati in ammollo l'uvetta per dei muffin golosi!

### **Abbinamenti**

Magnifica, ammaliante e ipnotica nei suoi riflessi rubino. Guarda dritto negli occhi un calice di strutturato e ricco vino rosso senza alcun timore reverenziale.

Una birra che permette elucubrazioni importanti, che può sorreggere meditazioni al caminetto e che se servita a tavola ama le abbinature decise e i condimenti ricchi e opulenti. I sughi devono essere saporiti, i formaggi li vuole d'alpeggio, i secondi di carni rosse o selvaggina. Non disdegna però salsicce o costate alla griglia in situazioni amichevoli e scanzonate.

Se presa in causa in chiusura di cena gradisce dessert a base di pasta frolla con frutta rossa, caramello, frutta secca o crema. Non ti deluderà nemmeno con la pizza! Abbinala a pizze decise e saporite: salsiccia e patate, salsiccia e peperoni, messicana, gorgonzola e salamino, porchetta peperoni e asiago, soppressa e asiago.