



labibeer.com

La AMBRATA

STILE	American IPA
ALCOL % V/V	6,0
MALTI	Pale, Munich
LUPPOLI	Citra, Mosaic, Sabro, Ekuanot
LIEVITI	Alta fermentazione
COLORE	Ambrato chiaro
SCHIUMA	Bianca e persistente
GUSTO	Agrumato, resinoso, amaro intenso
AROMA	Frutta tropicale, mango e pompelmo



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 – 8 °C

La AMBRATA

Descrizione

American Ipa da 6,0% vol.

Si presenta di colore giallo con riflessi ambra e con una schiuma bianca e abbondante. Il profumo di questa birra sbaraglierà letteralmente i tuoi sensi! Un mix di frutta esotica, mango e ananas in primis, agrumi e tocchi erbacei sono le fragranze che la splendida luppolatura a stelle e strisce le ha donato. Il boccolato è deciso, corposo e vagamente sfrontato, il retrogusto amaro e importante nel suo palesarsi e nella sua persistenza. Sarà amore al primo sorso? Attenzione però, perché lei esige solo amanti molto fedeli!

Il punto di forza di questa birra è il suo intrigante modo di essere: sfrontata come chi sa di piacere.

L'idea in più

Sfrutta il suo fascino esotico e servila assieme ad una coppa di gelato alla vaniglia con dadolata d'ananas e abbondante pepe rosa.

Abbinamenti

Vagamente esotica nel suo retaggio delle birre portate in India dagli Inglesi nell'800, questa IPA sarà felice connubio a piatti etnici, speziati o agrodolci. Non abbinarla a cibi eccessivamente piccanti perché la sua importante luppolatura metterà a ferro e fuoco le tue papille gustative facendo cassa di risonanza alle sensazioni del cibo. Puoi però leccarti i baffi gustandola con primi a base di crostacei, in un contrasto dolce-amaro che riequilibra o a formaggi erborinati o stagionati.

Chiama anche pesce fritto in stile fish&chips, un po' perché entrambi portano passaporto inglese e un po' perché il luppolo con i cibi grassi dà il meglio di sé. Ben vengano anche hamburger con pancetta croccante, costine di maiale o agnello alla brace.

È una birra sicuramente carismatica, ma sa essere anche sorniona se la abbiniamo con dessert di cioccolato bianco, cocco, frutta esotica. Nonostante le sue origini etniche e il suo essere radical-chic ama le pizze: lardo, burrata e alici, pancetta e rosmarino, gorgonzola e speck.