

CURTENSE ROSSA



Nazionalità	italiana
Tipologia	marzen bavarese
Ingredienti	acqua, lievito, luppolo, malto d'orzo e zucchero italiano
Fermentazione	bassa
Gradazione	5,9%
Temperatura di servizio	8/12°C
Colore	ambra scuro
Corpo	pieno e morbido
Sapore	l'iniziale sapore del caramello viene ben bilanciato dall'amaro del luppolo; lascia un retrogusto erbaceo con un finale secco e riscaldante
Abbinamento	si accompagna a stinco di maiale caramellato, spiedo, formaggi stagionati, carni grasse e molto saporite
Formato	50 cl