

LAMBRATE

ROBB DE MATT



Nazionalità	italiana
Tipologia	rye IPA
Ingredienti	acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito
Fermentazione	alta
Gradazione	5,5%
Temperatura di servizio	6/8°C
Colore	biondo
Sapore	l'intensa luppolatura americana dal gusto erbaceo e speziato; finale secco e con una piacevole nota amara
Abbinamento	pizza, carni bianche, piatti piccanti, piatti speziati, verdure
Formato	33 cl / 66 cl / 30 L