

LA TENTADORA ROSSA



Nazionalità	italiana
Tipologia	artigianale
Ingredienti	acqua, puri malti d'orzo attentamente selezionati con aggiunta di luppoli lieviti e zuccheri
Fermentazione	bassa
Gradazione	5,9%
Temperatura di servizio	8/12°C
Colore	rosso
Corpo	pieno e rotondo
Sapore	toni affumicati e ben bilanciato da una giusta luppolatura
Abbinamento	stinco di maiale caramellato, spiedo, formaggi stagionati, carni grasse e molto saporite
Formato	33 cl