



OPEN 2025

Colore ambrato con riflessi oro-rossastri. Schiuma delicata e poco persistente. Gassatura contenuta, in linea con lo stile di riferimento. Al naso, profumi agrumati di luppolo e note resinose che completano l'agrumo, arricchendosi di sentori di frutta a pasta gialla.

All'assaggio spicca la classica gassatura contenuta, tipica dello stile Best Bitter, che esalta l'aroma del malto e le note amaricanti e resinose del luppolo. Una beva piacevole e appagante.

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo dei nostri campi, luppolo italiano, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 4%

Gradi Plato: 15

Colore (EBC): 12-14

Grado di amaro (IBU): 16-20

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Accompagna grigliate di carne, arrostiti di agnello, fish and chips, formaggi a pasta dura come i cheddar inglesi e glistuzzichini tipici dei pub anglosassoni (scotch egg, cetriolini in salamoia, pickled eggs).

Formati

0,33L

