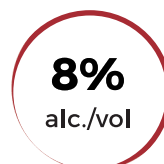




# LA LUNA ROSSA

## FLEMISH ALE CON AMARENE

La Luna Rossa nasce da una base acida che ha fatto almeno 2 anni di fermentazioni miste su cui hanno macerato per almeno 6 mesi amarene e marasche. La base viene poi tagliata altre birre. La Luna Rossa si può in un qualche modo avvicinare ad una Kriek su base Flemish Red.



AMARO ○○○○○

INVECCHIAMENTO IN BOTTI DI LEGNO ●●○○○

DOLCE ●●○○○

FRUTTATO ●●●●○

SELVATICO ●●○○○

ACIDO ●●●●●

“Una birra dalle forti emozioni, dedicata agli innamorati senza tempo e senza limiti.”

### ASPETTO

Colore tonaca di frate con riflessi rosso rubino.

### AROMA

Amarene sotto spirito, con sentori di vino, legno e cuoio.

### GUSTO

Acidità discreta che esalta la componente fruttata.

### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno.

### FORMATI

Bottiglia da 33 cl

### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, amarene, luppolo, lievito.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C-18°C

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C-10°C

