

# A.F.O.

## AMERICAN AMBER ALE



### “Ale For Obsessed”

A.F.O., uscita contemporaneamente alla Viaemilia a fine marzo 2007, è stata la nostra seconda creazione. La storia di questa birra risale a quando Giovanni Campari, mastro-birraio e fondatore del birrificio, venne a contatto per la prima volta con il carattere così nuovo e irresistibile dei luppoli americani. Tornato in patria, decise di realizzare la Ale dei suoi sogni, che esprimesse un bouquet complesso, affascinante ma mai consueto. Per farlo, viaggiò tra Inghilterra e Germania, visitando i coltivatori di luppolo e sperimentando varietà anche molto lontane, portando avanti una ricerca nel territorio olfattivo dei luppoli che si è infine concretizzata nell'attuale A.F.O.

UNA BIRRA DA SEMPRE BRAMATA, DEDICATA AGLI OSSESSIONATI DELLE ALE.

BIRIFICIO DEL  
**DUCATO**



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Birra di alta fermentazione, libera interpretazione del concetto di Pale Ale. Di color ramato intenso, è caratterizzata dalla generosa luppolatura e da un carattere caramellato con delicate tostature che equilibra l'amaro.



AMARO



AGRUMATO



DOLCE



### NOTE DEGUSTATIVE



#### Aspetto

Birra di colore ramato. Schiuma persistente di colore avorio.



#### Aroma

Sentori di frutta esotica e agrumi accompagnati da un leggero aroma tostato.



#### Gusto

A.F.O. presenta un amaro ben bilanciato con la parte caramellata e dolce dei malti.



#### Abbinamenti

Si sposa con carni rosse alla brace e formaggi tipo Parmigiano Reggiano.

### DISPONIBILITÀ E FORMATI

Disponibile tutto l'anno in fusto da 20 l e bottiglia da 33 cl.

**5,4%**  
alc./vol.

**11,5**  
grado plato

**37**  
IBU

**30**  
EBC

Temperatura di Conservazione  
4° C - 18° C  
Temperatura di Servizio  
7° C - 10° C