

# raís

## ENGLISH ALE

### COLORE



Ambrato

È soltanto al tramonto che il raís, ormai esausto, trova riposo e ristoro. Ci piace pensare che la sua bevanda sia particolarmente intensa, dal colore rubino carico, una **English Ale** decisa e luppolata che, dietro un'apparenza rude, scopre note dolci e caramellate.



### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo zucchero e lievito. Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica

Grado di amaro

Servire a

### FORMATI

4.7 %

34 IBU

8-10 °C



### NOTE DEGUSTATIVE

Di colore ambrato carico, con riflessi rubini, presenta un'ottima schiuma, molto ampia e persistente. Al naso è ricca, con note di caramello, miele millefiori, caramella d'orzo, frutta secca (nociola). In bocca ha un buon ingresso, pur rimanendo piuttosto facile e beverina, complice anche un finale piacevolmente luppolato, molto aromatico (liquirizia, radice e pepato).



### PREMI

**BRUSSELS BEER CHALLENGE 2013**

Medaglia d'Argento Categoria Pale & Amber Ale.

### ABBINAMENTI



Torbida Limpida



Fruttata Erbacea



Dolce Amara



Salumi e salsicce anche speziati e piccanti, carni rosse grigliate, formaggi stagionati, bottarga di muggine.