



OPEN 2022

Di colore tonaca di frate leggermente opaco, Open 2022 si presenta con una schiuma compatta di colore beige.

Al naso evidenti note di agrumi dei luppoli coltivati in Italia (Magnum, Cascade, Chinook) che bene si accompagnano ad un leggero sentore di malto tostato.

In bocca, si presenta con una decisa nota amara senza eccessi data dai luppoli e dall'uso del malto "roast" che ricorda note di radice di liquirizia. Corpo leggero con finale fresco e leggermente astringente con note di agrumi.



Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, malto speciali di origine italiana, luppolo italiano, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 7,2%

Gradi Plato: 16,5

Colore (EBC): 56-58

Grado di amaro (IBU): 59-61

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti

Piatti con sfumature amare come il risotto al radicchio. Si accompagna con formaggi a pasta cruda, semi stagionati dal finale leggermente amaro tipo il Caciofiore di Columella.

Formati

0,33L