

Alabuna

BIRRA ALABUNA s.n.c. di Somà Alessandro & C. • Via F.lli Biscia 26/B, 12089 Villanova Mondovì (CN) • P.Iva: 03607270042

Birra Alabuna è un beer-firm di Villanova Mondovì (CN) in attività dal giugno 2015. All'attivo 3 birre: Enea, la bionda; Mina, l'ambrata; Nice, la Summer Ale. Le loro birre sono prodotte utilizzando energia elettrica da fonti rinnovabili, e parte dell'orzo e del luppolo utilizzati sono coltivati in Provincia Granda. Cin, Salute!



Mina

L'ambrata

"Per gustare al meglio la nostra birra artigianale versala dall'alto formando un bel cappello di schiuma nel bicchiere, esalterai profumi e aromi!"

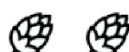
Birra ambrata ad alta fermentazione, prodotta con metodo artigianale, di ispirazione anglo-americana. Color ambrata scuro, schiuma fine color cappuccino con buona persistenza. Al naso sentore di frutti rossi maturi leggermente speziato. Corpo deciso, fruttato, in equilibrio tra secco e dolce.

Ingredienti: acqua, orzo, luppolo, lievito

CORPO



AMARO



AROMA



Temperatura di servizio:
9-11 gradi



Vol. Alc.
6,1%



Confezionamento:
bottiglie da
33 Cl. e 75 Cl. e
fusti (da 20 a 30 lt)



Bicchiere consigliato:
Calice a tulipano
o coppa

Abbinamenti culinari consigliati

Adatta per piatti elaborati, speziati. Primi piatti di pasta fresca con ragù di carne, secondi di carne bovina come un arrosto lardellato formaggi di media stagionatura, anche erborinati.

