

## Birra Vulpes Pale Ale

*Pale ale è uno stile di birra originario della Gran Bretagna che usa un lievito ad alta fermentazione e prevalentemente malto chiaro. È uno dei principali stili di birra del mondo.*



**Origine:**  
birra prodotta con orzo coltivato nella nostra azienda di Villalta di Fagagna

**Fermentazione:**  
Alta

**Stile:**  
APA

**Colore:**  
Giallo Ambrato, schiuma compatta persistente

**Gradi alcolici:**  
5,0° vol

**Gusto:**  
buona corposità, amara, con ridotta effervescenza. Buona persistenza, spiccano note agrumate con una punta di pompelmo (nota del luppolo americano Cascade), equilibrata e mai pungente, facile da bere

**Abbinamenti:**  
formaggi di media stagionatura meglio di latte di mucca, formaggi erborinati, prosciutto dolce, pesce bianco e crostacei. In ogni caso alimenti a tendenza dolce.

**Servizio:**  
6-8° C

**Confezioni:**  
Scatole da 12 bott. da 0,33 l.

Contiene glutine, senza conservanti.

