

# San Biagio Ambar



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Birrificio San Biagio  
Nazione: Italia (Umbria)  
Colore: Scuro naturalmente velato  
Tipologia: Ale belga doppio malto  
Fermentazione: Alta  
rifermentata in bottiglia  
Gradazione 6%  
Temperatura di servizio: 10/12°  
Formato: Cl. 75  
Note: Non filtrata né pastorizzata

## **Descrizione:**

Acque di Nocera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, malto tostato, luppolo e lievito sono gli ingredienti che danno vita all'Ambar. Una birra cruda scura, una doppio malto d'orzo in stile Ale, non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Qualità che le hanno fatto valere da "Il Mondial de la bière" una medaglia di platino e ben 12 medaglie d'oro.

## **Note di degustazione:**

Colore tonaca di frate, schiuma compatta, aderente e persistente. Al naso, salgono note di caffè, cioccolato e caramello. Al palato, si avverte una buona frizzantezza, un corpo pieno e un amaro moderato. In evoluzione, cioccolato fondente, liquirizia e spezie. Birra da meditazione è sublime con ostriche e dolci al cacao.