



SCHEDA TECNICA

BIRRA MORENA CELTICA SCOTCH ALE

Nome: BIRRA MORENA CELTICA SCOTCH ALE

Style: Scotch Ale

Formato: Bottiglia cl 75

Fermentazione: Alta

Lievito: Ale in cantina e rifermentata in bottiglia con lievito d'Abbazia

Grado Plato (%p): 16,70

Alcol - ABV: 7,6 % alc/vol

Amaro - EBU: 26

Luppoli: Europei

Colore: Ambrato Scuro

Corpo: pieno pastoso ed avvolgente

Carbonatazione: Media

Area Olfattiva prevalente: Toni Caldi fruttati con sentori speziati del tostato e del torrefatto

Area gustativa prevalente: speziata/caramellata

Temperatura di servizio: 10-15°C / 50-59° F

Classificazione legale: Doppio Malto

Classificazione commerciale: Specialità

Dallo studio di antiche ricette celtiche nasce, Birra Morena Celtica Scotch Ale, birra dal colore ambrato scuro, amaro modesto e gradevole, dal corpo pieno, pastoso, morbido ed avvolgente, dai gradevoli ed amabili sentori fruttati, speziati, note tostate del caramello e del torrefatto; questa birra si pregia di essere fermentata in cantina con lievito ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia con lievito di abbazia; Birra Speciale, cruda non filtrata, doppio malto.

Abbinabile soprattutto con carne, formaggi, dolci importanti e dopo pasto.

Temperatura ideale di servizio: 10-15°C / 50-59° F

EBU: 26

**DRIVE BEER srl con socio unico e
direzione e coordinamento PenTa Holding srl**

Sede Legale: Via F. Turati, 26 – 20121 Milano (MI)
Sede produttiva/amministrativa: Z.I. Baragiano – 85050 Balvano (PZ)
ITALY - C.F. e P.IVA 01681000764 - Cap. Soc. € 90.000,00 i.v.

**www.birramorena.com
info@birramorena.com
Tel. +39.0971 993828 ra
Fax +39 0971 993824 ra**