

## OPPALE



Birra chiara molto luppolata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia

Aspetto: schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Gasatura fine.

Olfatto: Caramello, toffee, erbaceo, fruttato.

Sapore: equilibrio tra caramello (metà anteriore della lingua) ed amaro pronunciato (metà posteriore).

Corposa

Saturazione in CO2: bassa

Tipologia di appartenenza: birra luppolata di impostazione Belga (golden ale).

Volume alcolico: 5.5 %

Abbinamento suggerito: cibi grassi, sostanziosi.

Bicchiere consigliato: calice da vino rosso.

Temperatura di consumo: ambiente (10-12°C), lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma).

