

# Alta <sup>BIRRA</sup> Quota

Cittareale  
Rieti

OMID  
CON FARRO

## Ingredienti

acqua, malto d'**ORZO**,  
**FARRO** (1,50%), luppolo,  
lievito

## Gradazione alcolica

7,2% Vol.

## Colore

Bruno con riflessi mogano

OMID  
CON FARRO

Davanti agli occhi si pone con un colore bruno dai riflessi mogano e una schiuma non particolarmente fitta: se il nome viene dalla lingua pashtun e significa speranza, l'apparenza è invece tipicamente british.

Al naso dona note di cenere, legno umido, inchiostro e tostature del caffè. In bocca risulta una brown ale decisa, diretta, con la combinazione di malti che le conferisce complessità e una vena acidula che amplia la dimensione del sorso. Il finale è contraddistinto da sensazioni di liquirizia, dalle tostature e da un refole fumè: calda e complessa, può aver bisogno di tempo per farsi apprezzare, ma alla fine conquista.



## FORMATI



0,33 L 0,75 L 2 L



FUSTO  
24 L

MONOUSO POLYKEG BAIONETTA

## ABBINAMENTI



salumi di fegato, ricotta di bufala,  
caciotta stagionata di capra



Pinta  
americana



9 °C