

## GINEVRA IPA

### Ingredienti

acqua, malto d'**ORZO**,  
malto di **FRUMENTO**,  
luppolo, lievito

### Gradazione alcolica

5,0% Vol.

### Colore

Biondo  
lievemente ambrato

### FORMATI

## GINEVRA IPA

All'aspetto appare dorata, appena imbrunita da una quasi impercettibile suggestione ambrata. Il naso si presenta composto, offrendo una amabile fragranza floreale e terrosa, un soffio caramellato.

Nel palato si muove agile, scorrendo disinvoltamente, dotata com'è delle giuste carbonatazione e secchezza. Come vogliono i canoni di questo antico stile della tradizione inglese, l'amaro è presente, ma progressivo, si prende la bocca lentamente (supportato dalle sottili note tostate) e senza smanie di protagonismo, risultando elemento essenziale per caratterizzare, chiudere il sorso e richiamare la bevuta.



0,33 L



FUSTO  
24 L

MONOUSO POLYKEG BAIONETTA

### ABBINAMENTI



salumi cotti non eccessivamente grassi,  
vegetali fritto-dorati non amari (buccia di  
patata, zucca), fagioli zolfini con olio e  
rosmarino



Pinta  
romana



7/8 °C

