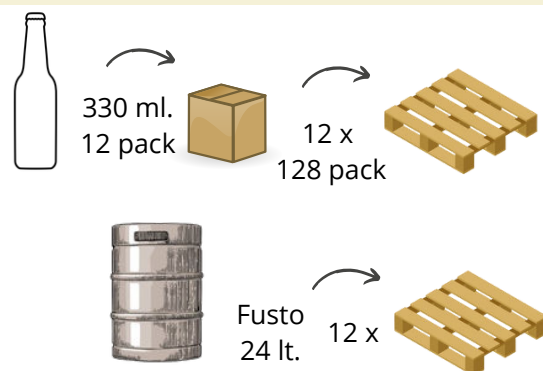




gradi	<u>6,0%</u> alc vol
amaro	<u>45 ibu</u>
colore	<u>17 ebc</u>
servizio	<u>6°C</u>
bicchiere	Pinta Nonic o Shaker



BIRRA AMBRATA IN STILE AMERICAN IPA

che reinterpretiamo aggiungendo il farro da noi prodotto e il miele degli Appennini amatriciani. Grado di amaro tipico, profumi tendenti al fruttato tropicale e erbaceo. Kresta esprime profumi unici.

DEGUSTAZIONE

Kresta è la nostra interpretazione delle American IPA molto apprezzate dagli amanti della birra artigianale per il suo carattere aromatico e amaro. Bevanda dal gusto deciso e rinfrescante, con una complessità di sapori dovuta ai luppoli e malti scelti per Kresta. Ci si può aspettare anche sentori di pino, frutta tropicale o fiori, con un'accentuata freschezza. Il colore ambra chiaro è dato dai particolari malti che bilanciano dolcemente l'amaro intenso dei luppoli. Il farro influisce sulla opacità nel bicchiere e dà un tocco di rusticità finale come impronta dei nostri territori. Il miele locale restituisce i suoi profumi e aromi senza essere mai invadente.

Amara come vuole la tradizione brassicola, risalente all'epoca del colonialismo, quando il luppolo veniva utilizzato per le sue proprietà conservanti durante l'export verso le Indie. IPA = India Pale Ale. Noi reinterpretiamo questa tradizione, aggiungendo una parte del nostro farro e miele di montagna di altissima qualità.

ABBINAMENTI

Il **Pecorino Romano** genuino Lazio a media stagionatura e il suo intenso sapore salato accompagna la complessità aromatica della birra KRESTA. Il gusto deciso della birra IPA si armonizza con la robustezza del formaggio, creando un'esperienza gustativa equilibrata e appagante.

Gli Spaghetti all'Amatriciana: L'amaro e l'aroma fruttato della birra KRESTA si contrappongono alla ricchezza e alla piccantezza della salsa all'Amatriciana. La freschezza della birra taglia attraverso la sapidità del piatto, mentre i profumi terrosi del luppolo si integrano armoniosamente con i sapori intensi del guanciale e del pomodoro.

Stinco di Maiale al Forno con Patate: La birra KRESTA, con il suo gusto intenso e il suo grado alcolico robusto, si sposa alla perfezione con la succulenza dello stinco di maiale al forno. Le note terrose e fruttate della birra si armonizzano con i sapori rustici della carne e delle patate, creando un abbinamento memorabile per un pasto confortevole e soddisfacente.

La **Pinsa** : preparata con farina di farro e condita con capocollo di Amatrice, mandorle tostate, stracciatella e basilico

INGREDIENTI

Acqua. malto, farro, luppolo, miele e lievito. Farro prodotto sulle alture amatriciane a quota 1000m e in assenza di trattamenti chimici. Miele locale. Le cultivar dei 3 luppoli utilizzati sono di origine americana ed esprimono la tipica profumazione fruttata tropicale.

