



FARNESE BIRRIFICIO

Black Ale

CARBON

Decisamente scura con riflessi color porpora. La schiuma compatta, persistente e a grana fine si presenta color cappuccino.

Al naso le prime note che colpiscono sono quelle del cacao e della frutta, poi seguono sentori leggermente erbacei.

In bocca si conferma con abboccato dolce, sentori di cioccolato ed aroma di caffè che si fondono in un bouquet coinvolgente e vellutato per finire con l'amaro non aggressivo ma prolungato del luppolo. Noi la beviamo volentieri ogni volta che vogliamo premiarci con un sorso di birra corposo ed aromatico.

La consigliamo in abbinamento a: arrosti, piatti di carne complessi, grigliate sontuose oppure...cioccolato fondente.

Il bicchiere ideale:
pinta inglese

Temp. di servizio 6-8°C.
Grado Alcolico 5,7% vol