

TOCCALMATTO STRAY DOG



All'aspetto è ambrata, leggermente opaca, con una schiuma dalla buona persistenza fine e cremosa, color ocra. Al naso, emerge un bel bouquet di profumi di frutta tropicale dolce (mango, passion fruit ed ananas), frutta gialla (albicocca e pesca) e di agrumi (pompelmo in primis); più in secondo piano sentori malto e caramello. Questi stessi sentori riemergono anche al palato, in modo diretto, senza sbavature, che punta al massimo della beverinità con un corpo molto leggero, una consistenza molto watery ed una carbonatazione media. Il malto è appena percepibile (leggero caramello), l'amaro invece è più deciso ed arriva a fine corsa, portando con sé note erbacee e di scorza d'agrumi. Il palato rimane secco, ben pulito; retrogusto volutamente corto perché è già il tempo di riavvicinare il bicchiere alle labbra.

Provenienza: Italia

Fermentazione: Alta

Stile: Bitter

Colore: Ambrato scarico

Alcol: 4,2%

Litri: 0,33