



**Stile: American Pale Ale**  
**Alc. 5,5% Vol.**  
**IBU: 50**

## Decisa e Luppolata

**ALLA VISTA:** birra ambrata. Schiuma granulosa di media persistenza con buona carbonazione in linea con lo stile.

**AL NASO:** si possono ben distinguere intense note fruttate date dai luppoli usati in aroma, arancia rossa e pompelmo su tutte.

**IN BOCCA:** si apre con un netto richiamo agrumato. I luppoli americani sprigionano tutti i loro sentori di agrume fresco, accompagnati da una leggera nota fruttata e pulita.

La bevuta è fresca, dissetante, e prosegue piacevolmente in bocca con un avvolgente parte maltata che vira in sottofondo verso note di biscotto, donando alla bevuta un notevole equilibrio generale. Il finale al palato è mediamente amaro e secco, in sintonia con lo stile, che lascia la bocca pulita ed asciutta. Birra di facile bevuta in cui la moderata gradazione alcolica ne favorisce il consumo.

**ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO:** birra in stile American Pale Ale, luppolata e con corpo maltato, un perfetto esempio di vigore ed equilibrio.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** birra giovane e leggera che può essere consumata come bevanda dissetante, ma che ben si accompagna all'aperitivo, ad antipasti di formaggi e salumi, con piatti freddi o primi saporiti.

È ispirata alle caratteristiche cime lecchesi, realizzata in collaborazione con gli organizzatori della ResegUp, unica manifestazione sportiva lecchese in grado di legare i due elementi simbolo della città: il meraviglioso lago e il monte Resegone.