



61 | **CENTO**
ITALIAN CRAFT BEER

ONI II

La ONI è una "Red IPA" ovvero un'alta fermentazione decisamente luppolata, con una percentuale di malti scuri che le donano un brillante color rosso rame. La schiuma color nocciola, compatta e cremosa, diffonde i profumi dei luppoli erbacei, fruttati, terrosi e speziati che si mescolano al maltato ed al caramello dei malti speciali. La bassa gasatura accarezza delicata la bocca ed esalta ancora di più il sapore della ONI, equilibrato tra l'amaro intenso, avvolgente, persistente e gli aromi dei malti tostati. Di medio corpo, con un buon amaro lungo nel finale, la ONI si riesce ad abbinare benissimo con le carni alla griglia, gli hamburgers, i formaggi stagionati come il parmigiano reggiano ed il pecorino romano, con le pizze ricche, con i piatti della cucina messicana e del sud-est asiatico, con il fritto misto, i primi piatti di carne, e molto altro!

Gli ONI sono i demoni della tradizione orientale, di solito dalla pelle rossa.

Riferimento stile: **Red IPA**

Fermentazione: **Alta**

Colore: **Rame brillante**

Schiuma: **Nocciola compatta**

Alcol: **7,0%**

Amaro: **Intenso, equilibrato, persistente**

Aroma: **Luppolo erbaceo, nocciola, caramello**

Corpo: **Medio**

BIRRIFICIO 61CENTO

WWW.BIRRIFICIO61CENTO.BEER



Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



Birrificio 61cento - Brewco s.r.l.

Via Giuseppe Pierini n.11 | 61122 Pesaro (PU)

tel & fax +39 0721204348

info@birrificio61cento.beer

RED IPA