



Dolii Raptor (alc. 10,5 % vol. circa)

Prodotta invecchiando una Demon Hunter in barrique
(ex Barbera Bigolla di Walter Massa).

Evidenzia un bel colore rubino, con riflessi ambra, quasi limpido.

Il naso è liquoroso, articolato, con note di prugne, legno, fiori rossi, frutta sotto spirito e un sentore che ricorda un bosco autunnale.

All'assaggio è calda, etilica, intensa; nette le note di miele di castagno, di frutta secca, di amarena, cacao.

Molto rotonda, avvolgente, complessa, denota notevole lunghezza in bocca; nel finale emergono lievi note di radici amare.

Birra complessa, etilica, evoluta.

Abbinamenti suggeriti: per cucinare brasati, oppure con grandi formaggi erborinati.