



Cinnamon Bitter Ale

La Coloniale

Birra stagionale in stile inglese, a basso grado alcolico e bassa carbonatazione, prodotta con una miscela di spezie e una decisa luppolatura UK.



Livello 2 della Scala BI

FORMATI:



GRADO ALCOLICO



COLORE



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE



TEMPERATURA DI SERVIZIO



PERIODICITÀ



DICEMBRE-FEBBRAIO

ESTRATTO ORIGINALE DEL MOSTO



IL GIRO DEL MONDO... IN UNA PINTA

Con orgoglio ci piace pensarla come la prima Real Ale italiana. Gentile e garbata, è una birra "da viaggio" che riunisce in sé la pacatezza dei pub britannici, il peltro dei boccali antichi, i legni delle boiserie, degli sgabelli consunti, delle fregate mercantili che solcavano l'Atlantico e l'Oceano Indiano per impregnarsi nelle baie di Giava delle essenze più preziose... Una geometria di luppolature nobili, speziature calde, note abboccate in cui si fondono mitologie d'ogni tipo; un'avventura salgariana annidata in un Verne o in un Conan Doyle, sbocciata infine sulle sponde del nostro Lago.



Scala B.I.:

Questa birra si inserisce al livello 1 della Scala B.I. La scala B.I. è una goliardica scala d'intensità alcolica e gustativa, pensata per degustare le nostre birre nell'ordine più corretto e massimizzarne il godimento.

Conservazione e servizio:

Ogni birra dà il meglio di sé entro uno specifico lasso di tempo dal confezionamento. Molte birre - in genere le più leggere e quelle contenenti grandi quantità di luppolo - vanno bevute il più fresche possibile per apprezzarne a pieno la fragranza; altre (per esempio le acide o le birre ad alto grado alcolico) reggono meglio la prova del tempo, traendo talvolta perfino giovamento dall'invecchiamento. Birra stagionale prodotta solo in fusto. Bere fresca secondo disponibilità, conservare al di sotto di 10°C. Servire spillata a pompa in pinta inglese.

Note di bevuta:

Piatta, beverina e setosa; trascina nel suo fluire sensazioni semplici e decise. L'abboccatura di biscotto e leggero caramello d'inizio sorso fiorisce con le note aromatiche nobili dei luppoli Styrian Goldings, che chiudono la bevuta con un amaro persistente ai lati della bocca, richiamando alle labbra il bicchiere. Dopo la deglutizione, sensazioni retronasali evocano i legni di brigantini in viaggio per le Indie orientali: una ricchezza di spezie inebria l'olfatto, riscaldando le vie aeree con il tepore della cannella, del chiodo di garofano, con la panacea mediterranea delle scorze d'agrume; che si ripetono armoniosamente sul residuo erbaceo e terroso delle luppolature che porta la mente ai tè di Ceylon.

Abbinamenti consigliati:

Ambiente ideale: Sospesa nel tempo e nello spazio, Cinnamon Bitter è una lady dalla ferrea nostalgia, affezionata alle tradizioni: nasce ogni anno, a fil di calendario, tra Dicembre e Gennaio; molti i suoi fans, che ne attendono la ciclica venuta con un fervore a metà tra l'erotico e il religioso. La natura cordiale, gentile eppure "piccante", ben si sposa con i pomeriggi uggiosi - che accende di luce - e con i pranzi leggeri.

Cibi: Da provare con biriyani di riso all'indiana, curry di carne e vegetariani, minestre di legumi speziate; ma anche con tagli freddi e pasti da pub; primo fra tutti un tradizionale ploughman's lunch britannico.