

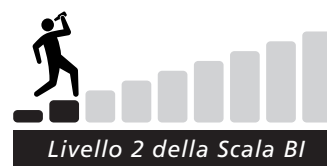


LA FRESCHEZZA

Delia

Meraviglia

Birra di bassa fermentazione chiara ed estiva, prodotta con multi floor malts e una singolare varietà di luppolo tedesco.



FORMATI:



GRADO ALCOLICO

A
4,3 % vol

COLORE

PAGLIERINO

TEMPERATURA
DI CONSERVAZIONE

<10°

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8-10°


PERIODICITÀ

TUTTO L'ANNO

ESTRATTO ORIGINALE
DEL MOSTO

10,5°

**BIRRA 'DONNA', FRESCA E
INDIPENDENTE; ARRIVA COME
LA BREZZA A RINFRESCARE
OGNI ESTATE. L'ALCHIMISTA
SOGNA, IMMAGINA E POI
METTE MANO ALLA MATERIA,
TRASFORMANDOLA...!**



Questa birra è dedicata a una Donna con la D maiuscola. Come lei è sorprendente. Profumata, leggera e di colore delicato a prima vista, si rivela presto una tigre! Complessa (complicata a volte, perché no ?) e ricca di sfaccettature, non finisce mai di stupire. Tutto quello che crederete certo di lei, cambierà al sorso successivo. Inutile cercare di capirla, meglio goderla così com'è: scivola in bocca che sembra niente, ma rimane appiccicata addosso insieme alla voglia di berne un'altra! Non cercate di appiopparle lo stile Pils perché è libera e non tollera condizionamenti.

Scala B.I.:

Questa birra si inserisce al livello 2 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. Da consumare fresca per gustarne la fragranza e i profumi, non si giova di invecchiamento. Il #momentogiusto cade entro i 5 mesi dal confezionamento. Conservare al di sotto di 10°C. Servire fredda ma non gelata a circa 8-10°C.

Note di bevuta:

Il colore è giallo paglierino, piuttosto pallido. La schiuma è sontuosa, fine e molto persistente. Al naso spiccano le tre componenti del luppolo utilizzato, il fruttato dolce (ananas e agrumi), l'erbaceo più nobile e un accenno di resinoso quasi balsamico. A questi si uniscono i sentori mielosi e freschi del malto Floor Pils. In bocca arriva un amaro molto pulito e tagliente che presto, senza lasciare traccia, cede il passo a un leggero abboccato e alle molteplici componenti aromatiche. Birra originale, leggera ma di grande e sorprendente "spessore".

Abbinamenti consigliati:

Ambiente ideale: le belle giornate di sole, ovunque le stiate vivendo e qualunque cosa stiate facendo.

Io immagino un pic nic come quelli di una volta o un brunch come quelli di oggi, un po' "fighettino" a dirsi, ma estremamente piacevole. Atmosfere frizzanti tra amici e amiche.

Cibi: delicati formaggi a crosta fiorita (es: Brie giovane) mozzarella di bufala affumicata, caprini freschi e aromatizzati.

Bene con una cucina "etnica" speziata ma non troppo unta. Dessert a base di frutta e cioccolato bianco.