

BIRRA 25X

Birra prodotta con metodo artigianale ispirata alle kerstbier, le tradizionali birre natalizie belghe. Riconducibile a una tripel, le note dei malti caramellati si equilibrano perfettamente con l'amaro del luppolo; è ad elevato grado alcolico, atta a scaldare il bevitore nelle giornate più rigide.

Birra elegante ed intrigante, complessa ed avvolgente, la contraddistingue una scorrevolezza che non fa sentire la gradazione. Sapore dolce e amaro allo stesso tempo, un corpo importante ricco di sfumature fruttate e generosa speziatura.

Profumi

Dal gusto deciso, si avverte la speziatura combinata tra il raro pepe indonesiano di Andaliman che dà profumi floreali di limone dolce e mandarino, bacca della passione etiope, cannella, baccelli di vaniglia e coriandolo. Gusto equilibrato dato dal malto belga e zucchero candito.

Abbinamenti gastronomici

Per la sua natura si abbina con pietanze strutturate come secondi importanti a base di carne, brasati, stufati ricchi di spezie, oppure salumi e formaggi stagionati.

Sorpresa ed esplosione di gusto anche con i dolci della tradizione invernali, come panettone e pandoro, gubana, panforte, biscotti alla cannella.



Specifiche tecniche

Tipologia

Belgian tripel

Grado di colore EBC

15,9

Fermentazione

Alta

Temperatura di servizio

8-10°

Colore

Giallo dorato intenso con riflessi aranciati

Forma bottiglia

66 cl – 1,5 l
polykeg da 24 lt

Schiuma

Compatta e resistente

Grado alcolico

7,5 %

Grado di amaro IBU

24,00

Bicchieri consigliato

Calice a tulipano



 **COUTURE**
Sartoria della Birra
COUTURE