

Del Borgo Reale Extra



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birra del Borgo

Nazione: Italia (Rieti)

Colore: Dorato intenso

Stile : Artigianale

Tipologia: American Pale Ale

Fermentazione: Alta

Gradazione 6,4%

IBU:75

EBC: 14

Temperatura di servizio: 10° / 12

Formato CI 33 x 12 / CI 75

Fusti Lt. 24 e 30

Descrizione:

Un extra di luppoli per questa Reale molto esuberante.

Una variazione, rispetto alla normale ReAle, espressa sia nella quantità che nella tecnica di utilizzo.

Tutto il luppolo viene impiegato negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una quantità 3 volte superiore rispetto alla ReAle. Il risultato è esplosivo, sia nei profumi che vanno dall'agrumato al resinoso, che al palato. All'assaggio, l'ingresso è amaro ma poi è la nota di mandarino a subentrare, rimanendo protagonista.

Note di degustazione:

Ambrata, con una schiuma fine e persistente.

Al naso, si apre con un ampio bouquet di note agrumate e fruttate di pesca, con sentori quasi pungenti di pino, resine e tè. Al palato, si propone con un corpo medio e con le stesse note olfattive, ma con l'aggiunta di una bella nota amaricante che non lascia mai l'assaggio. Da abbinare con affettati, salumi, pasta con carne, verdure, risotto con funghi, secondi di carni bianche e rosse