

Superbum Invasion

Dettaglio tecnico:

Produttore: Superbum

Nazione: Italia (Lazio)

Colore: Ambrata

Stile: Artigianale

Tipologia: American Pale Ale

Fermentazione: Alta

Gradazione 5,5%

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato CI 33 x 12



Descrizione:

Tibur Superbum è il nome che venne dato da Virgilio nell'Eneide a Tivoli, la città storica sede del birrificio.

Alla base della sua nascita c'è l'amicizia di sempre di Giorgio e Mirko sedimentata dalla passione per la bevanda di Gambrinus.

E' dal connubio tra i due che nascono le ricette delle birre da loro prodotte.

Come l'Invasion APA, vincitrice, tra l'altro, del primo premio per la "Menzione speciale birre dell'anno" al concorso "Cerb Cerevisia 2014".

Note di degustazione:

Colore arancio carico, con una schiuma grossolana, persistente e dal colore beige.

Al naso, si apre con note erbacee intense date dal dry hopping del sorachi ace. Delicata ed estremamente beverina, si abbina al pesce affumicato o in salamoia, pesce al forno, marinato ed aromatico, cozze alla marinara, formaggi a pasta dura come Grana, Parmigiano e Pecorino.