

Superbum IPA

Dettaglio tecnico:

Produttore: Superbum

Nazione: Italia (Lazio)

Colore: Bionda

Stile: Artigianale

Tipologia: India Pale Ale

Fermentazione: Alta

Gradazione 6,0%

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato Cl 33 x 12



Descrizione:

Tibur Superbum, niente di meno che il nome storico con cui Eneide chiamò Tivoli, la cittadina sede del birrificio.

Storica come l'amicizia tra Giorgio e Mirko, da cui tutto è scaturito. Dalla passione dei due per la bevanda di Gambrinus nasce la Superbum Ipa, morbida all'ingresso, ma subito dopo amara e persistente come la tradizione impone.

Note di degustazione:

Chiara velata, con schiuma pannosa e compatta. Al naso, sprigiona quei profumi agrumati di pompelmo, lime e limone che successivamente ritroviamo in bocca, accompagnati da un corpo morbido in entrata che poi evolve in un amaro intenso e persistente. Si consiglia di degustarla con formaggi di media stagionatura meglio di latte di mucca, formaggi erborinati, prosciutto dolce, pesce bianco e crostacei.