

# Del Borgo Enkir



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Birra del Borgo

Nazione: Italia (Rieti)

Colore: Dorato

Stile: Artigianale

Tipologia: Saison

Fermentazione: Alta

Gradazione 6,1%

Temperatura di servizio: 6/ 8°

Formato CI 33 x 12 / CI 75

Fusti l. 24 e 30

## **Descrizione:**

Il nome Enkir si rifà alla mitologia sumera.

Enki era uno dei quattro creatori del mondo, il signore degli Oceani e delle acque sotterranee apportatrici di vita, Dio della Sapienza e delle Arti.

Cresce spontaneo ancora oggi in alcune zone della mezzaluna fertile, Turchia e Iran, non ha bisogno di concimazione e possiede un alto contenuto proteico ed un'elevata quantità di carotenoidi che rendono gialla la sua farina. Non a caso, l'idea dell'Enkir nasce proprio dalla collaborazione fra un mastro birraio, un mugnaio e un fornaio pizzaiolo.

## **Note di degustazione:**

La Enkir è brassata con il 55% di questo cereale molto simile al farro. Il colore è dorato, velato, con una testa di schiuma bella e compatta. Al naso, rievoca le note rustiche del cereale impiegato e le sensazioni balsamiche ben si fondono con il fruttato di pesca gialla e ananas. Il corpo è assolutamente rotondo, privo di spigoli e dalla frizzantezza poco più che accennata. Scontato dire che è ottima con la pizza