

# Del Borgo Fragus



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Birra del Borgo

Nazione: Italia (Rieti)

Colore: Rosato

Stile: Artigianale

Tipologia: Sour

Fermentazione: Mista

IBU: 21

Gradazione 5,8%

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato Cl 33 x 12

## **Descrizione:**

La Fragus, data la sua originalità, appartiene alla categoria delle "Bizzarre".

La Fragus è di febbraio 2015 e, dopo Prunus e Rubus, segue la scia delle sperimentazioni acide di B & B. Nata sulla base della Saison Duchessa, grazie all'aggiunta di fragole fresche appena raccolte, la Fragus risulta fresca e acida. La stessa che si ritrova sia al naso che al gusto, conferendo alla birra un carattere del tutto unico

## **Note di degustazione:**

Presenta una schiuma evanescente e un colore ambrato chiaro, con riflessi rosati. Fresca e fruttata, al naso spiccano le note di fragola, zest di limone e di uva acerba. All'assaggio è acida e astringente, con note di bacche acerbe, di fragola, leggere note acetiche e un finale asciutto. Acida e profumata è ideale per accompagnare antipastini di pesce, anche leggermente speziati