

Del Borgo Genziana



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birra del Borgo

Nazione: Italia (Rieti)

Colore: Dorato carico

Stile: Artigianale

Tipologia: Spiced Ale

Fermentazione: Alta

IBU: 25

EB

Gradazione 6,2%

Temperatura di servizio: 12/14°

Formato: Cl. 33 x 12

Descrizione:

Una delle "birre del territorio" del birrifico. In questo caso l'ingrediente principe è la genziana proveniente dalla cooperativa Micillo di Consigliano. Le radici sono utilizzate in un'infusione della durata di 2 minuti durante le ultime fasi della bollitura. L'obiettivo era quello di catturare l'essenza della genziana, senza però estrarne la grande amarezza. Il risultato è strabiliante: l'aroma delle radici e del sottobosco è presente e viene sottolineato dall'aggiunta del coriandolo e di speciali lieviti belga. Inusuale birra stagionale disponibile da marzo a luglio.

Note di degustazione:

La birra al naso è dominata da sentori pepati, di sottobosco e floreali. In bocca il primo impatto è mieloso, seguito da sentori di radici, pepe e frutta a polpa gialla. Il retrogusto è delicato ma molto persistente.

Da abbinare a formaggi come la Marzolina, o a quelli affinati in erbe e spezie