

Cervisia Camallo



Dettaglio tecnico:

Produttore: Cervisia

Nazione: Italia (Genova)

Colore: Chiara dorata

Stile: Artigianale

Tipologia: Pale Ale

Fermentazione: Alta

IBU: 38

EBC: 15

Gradazione 6,4%

Temperatura di servizio: 8°

Shelf Life: 12 Mesi

Descrizione:

La Cervisia Camallo nasce nella Genova d'inizio '900, città da sempre votata a Gambrinus, il dio protettore della birra. Un prodotto secolare che mantiene intatto il suo spirito autentico e artigianale, di forte impronta territoriale.

E' la pale ale che si bilancia perfettamente tra le dolci note iniziali di miele e i luppoli impiegati in bollitura: Magnum, Chinook, Centennial ed Ahtanum, combinati a malti Pilsner, Vienna e Caramel.

I luppoli Galaxy e Cascade vengono, invece, aggiunti successivamente con la tecnica del dry hopping.

Note di degustazione:

Chiara e dorata, con una candida schiuma compatta, fine e persistente. Al naso, delicate note erbacee di luppoli, cenni di cereale, fiori bianchi e miele d'acacia. Al palato, se la dolcezza iniziale rievoca i toni mielati, la luppolatura rende il finale molto asciutto.

Perfetta come aperitivo e all day round, si abbina molto bene ai fritti di verdure, di mare, frittate con verdure e formaggi freschi di latte vaccino.