

Dei Castelli Pig Floyd Apa



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birrificio Castelli Romani

Nazione: Italia

Colore: Ambrata

Stile: Artigianale

Tipologia: APA

Fermentazione: Alta

Gradazione 6,5%

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato Cl 33 x 24

Descrizione:

La Pig Floyd Apa si ispira alla tradizione del mondo artigiano americano. Acqua, malto d'orzo e di frumento, luppolo e lievito creano un prodotto beverino, che ben si sposa con la musica on the road delle chitarre elettriche.

L'etichetta stilizzata strizza invece l'occhio al prodotto simbolo della sua terra natale.

Ancora una volta, quindi, quel connubio tra la terra d'origine e quella d'ispirazione, che è il leit motiv del Birrificio dei Castelli Romani.

Note di degustazione:

Ambrata di struttura media, la Pig Floyd è una American Pale Ale con un deciso profilo gustativo. I luppoli superaromatici donano sensazioni amare, citriche, agrumate, resinose, di uva spina e frutta tropicale. Il tutto perfettamente equilibrato dalla maltosità dei cereali. Si sposa bene con agnello arrosto, pollo al forno, maiale, manzo alla brace, hamburger, cheeseburger, spiedini. Ottima con il pesce affumicato o in salamoia, pesce al forno, marinato e aromatico.