

Del Borgo My Antonia



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birra del Borgo

Nazione: Italia (Rieti)

Colore: Bionda

Stile: Artigianale

Tipologia: Imperial Pilsner

Fermentazione: Bassa

Gradazione 7,5%

IBU: 76

Temperatura di servizio: 10°

Formato: Cl. 33 x 12 / Cl. 75/

Fusto L. 24

Descrizione:

La My Antonia rappresenta una delle poche incursioni di Birra del Borgo nel mondo della bassa fermentazione.

Questa Imperial Pilsner nasce dalla collaborazione tra Leonardo Di Vincenzo e Sam Calagione di Dogfishhead. Ognuno dei due birrai ha scelto a turno il tipo di luppolo da aggiungere, pugno a pugno, in un dry hopping lungo 60 minuti, tra Simcoe, Warrior e Saaz. Il risultato è quello di un prodotto più alcolico e corposo rispetto alle classiche Pils, che sorprende per la sua intensità, rivelandosi esplosivo ma equilibrato.

Note di degustazione:

Gialla, dorata e intensa, al naso è un'esplosione di note agrumate e resinose. Al palato mostra un elegante ed apprezzabile equilibrio in bilico tra la dolcezza del malto e il pepato del luppolo.

Il finale è netto, deciso ed amaro.

Si sposa con ricette saporite, carni rosse e primi come agnolotti burro ed erbe