

Perle ai Porci



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birra del Borgo

Nazione: Italia (Rieti)

Colore: Nero

Stile: Artigianale

Tipologia: Oyster Stout

Fermentazione: Alta

Gradazione 5,2%

IBU: 39

EBC: 89

Temperatura di servizio: 12°

Formato Cl 75

Descrizione:

Queta Bizzarra del mese di marzo, Perle ai Porci, e' l' Oyster Stout tutta ispirata alla tradizione nordica. E' una stout a cui, durante la bollitura, vengono aggiunte, con tutto il guscio, ostriche fresche: le pregiate Fin de Claire N2 provenienti dalle coste della Bretagna (15 kg di ostriche per 500 litri di mosto). La variante di quest'anno, invece, di contro alla sua anima nordica, è tutta italiana e a far compagnia alle ostriche troviamo le Telline del Litorale Romano, Presidio Slow Food. Scontato dire che ne scaturisca un prodotto tutto da provare.

Note di degustazione:

Scura, con un bel contrasto cromatico dato da una fantastica schiuma color cappuccino, abbondante e persistente, grazie ai minerali rilasciati dai gusci. Al naso, presenta belle note tostate e leggermente sapide, minerali. In bocca, risulta morbida, piena, con un piacevole finale salmastro ma non invadente. Il cucina, inutile dire, che trovi il suo connubio perfetto con ostriche e molluschi