

Rubus



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birra del Borgo

Nazione: Italia (Rieti)

Colore: Ambrata con riflessi rubini

Stile: Artigianale

Tipologia: Fruit Beer

Fermentazione: Mista

Gradazione 5,8%

Temperatura di servizio: 10°

Formato Cl 33 x 12

Descrizione:

Rubus, dal termine latino che indica il lampone, l'ingrediente principale di questa creazione.

Un elegante inconsueto incontro tra la fragranza della birra di farro e il sapore dolce acidulo del frutto.

Ad una base di Duchessa, vengono aggiunti dei lamponi freschi, 100 grammi per litro, capaci di innescare una fermentazione "selvatica" costantemente controllata.

Il particolare processo produttivo conferisce alla birra un carattere unico, con un'acidità piuttosto marcata, ma ben equilibrata dai profumi di frutto di bosco.

Note di degustazione:

Giallo ambrato, con riflessi rubino. Al naso, irrompono le note intense del lampone fresco, frutta candita e leggeri sentori caramellati. Al palato, è fresca, fruttata e frizzante, con sentori di lampone, malto, leggeri spunti acetici e di sottobosco. Di facile beva, è ottima come aperitivo, in abbinamento con la cucina etnica e speziata, con gli antipasti di pesce e crudité, pesce affumicato, affettati, insalate, formaggi freschi e dessert a base di frutta