

Diana di Nemi

Dettaglio tecnico:

Produttore: Birrificio Castelli Romani

Nazione: Italia

Colore: Chiara

Stile: Artigianale

Tipologia: Saison

Fermentazione: Alta

Gradazione 6%

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato CI 33 x 24



Descrizione:

La Diana di Nemi è dedicata alla Dea a cui era sacro il sambuco dei boschi intorno al lago di Nemi.

Se da una parte, lo stile Saison nasce dall'ispirazione alla tradizione contadina del Belgio francofono, la Vallonia, dall'altra, il malto d'orzo e il farro impiegati provengono rigorosamente dalle terre laziali. Del resto, Saison significa stagione e deve il suo nome proprio alla ciclicità della natura. La tradizione vuole che la fermentazione avvenisse in autunno o in inverno, la mescita verso la fine dell'estate. A degustarla gli stessi "sassoiners", gli stagionali che nella bella stagione lavoravano nelle fattorie belghe.

Note di degustazione:

Aspetto chiaro e struttura medio leggera, la Diana di Nemi ha un profilo gustativo prevalentemente morbido, caratterizzato dal malto d'orzo e dal farro dell'agricoltura contadina del Lazio, dagli agrumi, dal pepe, dagli aromi fruttati, speziati e floreali tipici del sambuco. Il finale è ben luppolato.

Si sposa bene con anipasti di affettati all'italiana e piatti di mare