

Etrusca



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birra del Borgo

Nazione: Italia (Rieti)

Colore: Ambrato Velato

Stile : Birra Speciale

Fermentazione: Alta

Gradazione 9,3%

Temperatura di servizio: 12 / 14°

Formato Cl 33 x 12

Descrizione:

Leonardo Di Vincenzo, Teo Musso e Sam Calagione si sono improvvisati archeologi della birra, ricreando, così, una prodigiosa ricetta ispirata alle antiche bevande fermentate. Nocciole, melograni, resina naturale e miele sono stati gli ingredienti insoliti, per cui, ogni birrifico ha scelto un metodo di fermentazione diverso. A Borgorose, ad esempio, si è scelto di far riposare L'Etrusca in grandi anfore di terracotta. Il risultato è una sorsata di storia.

Note di degustazione:

Colore ambrato spento come quello dei vini in anfora. Al naso, sentori di miele, frutta rossa e inedite note minerali. In bocca, l'acidità padroneggia, e alle note mielate seguono nuovamente nuance minerali. Perfetta in abbinamento a formaggi stagionati o erborinati. Da provare anche con la pasticceria secca.