

# L'Ariccina

## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Birrificio Castelli Romani

Nazione: Italia

Colore: Bionda

Stile: Artigianale

Tipologia: Saison

Fermentazione: Alta

Gradazione 5,5%

Temperatura di servizio: 7°

Formato CI 33 x 24



## **Descrizione:**

Il rispetto per la terra e i suoi prodotti costituiscono la ragion d'essere del Birrificio Castelli Romani.

Realtà, del 2013, nata da un patto generazionale tra giovani appassionati di birra, prodotti contadini e un "vecchio" mastro birraio, Paolo Mazzola, esponente del mondo birraio nazionale e docente Slow Food.

L'Ariccina è una birra Saison, che impiega sia il farro dell'agricoltura contadina laziale che lievito french saison. I cocci, che la donna esibisce sull'etichetta come capigliatura, rimandano a quelli dove veniva servita la porchetta calda di Ariccina.

## **Note di degustazione:**

Chiara, di struttura medio leggera. Al naso, preponderanti gli aromi derivati dal lievito French Saison, che donano sensazioni di frutta matura e di spezie. Al palato, è morbida, con note di malto d'orzo, farro e speziatura che offre sensazioni pepate e agrumate. Chiosa con una leggera nota di luppolatura. Eclettica, oltre che con la carne di maiale, si sposa sia con i primi piatti che con la pizza