

Trappista Orval



Dettaglio tecnico:

Produttore: Orval

Nazione: Belgio

Colore: Biondo ramato

Tipologia: Trappista

Fermentazione: Alta

Gradazione 6,2%

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato Cl. 33 x 24

Descrizione:

L'Orval è l'unico monastero tra gli 8 trappisti che produce birra impiegando dei lieviti autoctoni, responsabili di quella nota acida che ha reso la Orval famosa in tutto il mondo. Altra curiosità è che viene realizzata con il dry hopping. La soluzione tecnica finalizzata a enfatizzare al massimo gli aromi di luppolo, che è diventata un'usanza molto in voga tra i birrai statunitensi. Per la cronaca, i luppoli utilizzati per la produzione dell'Orval sono Hallertau, Styrian Goldings e il francese Strisselspalt.

Note di degustazione:

Di colore rosato con riflessi aranciati, al naso, profumi intensi di frutta matura, in particolare susine e prugne bianche. In bocca è asciutta, fresca e morbida, fruttata, ricca di toni vegetali, con uno sfondo amarognolo di rabarbaro e china, e un tocco di liquirizia dato dai particolari processi di luppolatura. Il finale è fresco e di lunga persistenza. Abbinamenti: antipasti di crostini con paté d'oca, olive, frittate aromatizzate e pizzette, primi piatti all'italiana, carne bianca, pesce al vapore e formaggi teneri.