



Stile: Rye IPA
Alc. 6,0% Vol.
IBU: 50

Fresca e tropicale

ALLA VISTA: birra velata tendente all'ambrato. Schiuma fine, compatta e di ottima persistenza dovuta all'uso di segale, cereale ad alto contenuto proteico. Buon livello di carbonazione in linea con lo stile India Pale Ale.

AL NASO: bouquet fruttato in cui si mischiano note citriche e di frutta tropicale.

IN BOCCA: si apre con una sottile e vellutata sensazione boccale, per poi virare decisamente verso il luppolo, con richiami citrici di lime, scorza di agrumi, ananas e passion fruit. La componente data dall'utilizzo di segale dona una leggerissima nota acidula, asprigna, a cui fa da contraltare una sensazione di pienezza boccale setosa e morbida, quasi avvolgente. La bevuta è decisamente vivace e appagante, con il corpo maltato che dona finissimi accenni di miele e caramello. Il finale al palato è mediamente amaro e secco, con generose note piccanti e resinose, grazie all'aggiunta di luppolo fresco durante la fase di fermentazione. Birra di ottima beva, particolare nella sua sotto-categoria di stile, unisce la complessità aromatica dei luppoli in un intrigante connubio con segale e corpo maltato.

ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO: recente declinazione dello stile India Pale Ale raggruppato e definito in un nuovo stile (Speciality IPA). In questo caso l'aggiunta di segale dona freschezza e sensazioni boccali più soffici.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: birra a tutta beva. Ideale per accompagnare pietanze saporite, primi piatti dai sapori importanti, salumi piccanti e formaggi passati, perfetta con il pesce e in particolare per le frittute.