



Stile: COFFEE DARK LAGER
Alc. 5,2% Vol.
IBU: 25

Dalla voglia di sperimentare nasce il progetto one-shot, B-Side, ispirato alla cultura underground degli anni '60-'70. STAY TUNED PER LA PROSSIMA TRACCIA!

ALLA VISTA : birra di color mogano scuro con riflessi rubino. Schiuma beige a trama fine, compatta e di notevole persistenza. Di adeguata carbonazione consona allo stile.

AL NASO : si percepiscono note tostate e torrefatte ben distinte di caffè e cacao.

IN BOCCA : l'ingresso è agile e di ottima scorrevolezza al palato. La componente scura la fa da padrona con importanti note di caffè torrefatto, cacao, nocciola e cioccolato fondente. Spiccano la facilità di bevuta e le intense note tostate di caffè date dall'utilizzo in infusione di un'opportuna percentuale di caffè Drupa Rossa, miscela a prevalenza arabica, dal gusto equilibrato. Composta al 65% da arabica lavato coltivato e lavorato da piccoli produttori in Colombia, Guatemala e Messico e al 35% da robusta naturale proveniente da Tanzania e Uganda; successivamente torrefatto e distribuito da "La Libertaria, Torrefazione Autogestita" (<https://lalibertaria.org/>), attiva e dinamica realtà locale ubicata nel Comune di Galbiate, impegnata in progetti di economia solidale e sostenibile. Il finale al palato è ben bilanciato, con la componente maltata e dolce che si equilibra alla parte amara data da luppolo, caffè e malti scuri. Birra scura di facile bevuta, in cui la tipologia di bassa fermentazione in stile Ceco e la moderata gradazione alcolica ne favorisce un celere consumo.

ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO: Bassa fermentazione in stile continentale che si articola in differenti sfaccettature cromatiche e di sapore a seconda della nazione birraia di produzione. Particolari esempi sono le Schwarzbier (letteralmente "birra scura") in stile tedesco caratterizzate da note di liquirizia e cioccolato fondente, di colore più scuro tendente al nero, e le Czech Dark, lager di ispirazione Ceca con note più improntate sul cacao, nocciola, cappuccino, di color marrone, fra il bruno e il mogano scuro.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: birra che ben si sposa a formaggi di lunga stagionatura (grana e parmigiano su tutti), a secondi piatti di carne alla griglia o di pollame allo spiedo, ma che si presta ad accostare anche dolci e dessert (torta sbrisolona, torta alle noci/nocciole, biscottini di Proust, tiramisù, gelati al gusto di caffè e/o nocciola).

Formati disponibili:

Bottiglia 0,33 l

Fusto 24 L con sacca