



Track n.2



Stile: ENGLISH TEA ALE
Alc. 5,0% Vol.
IBU: 35

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 colore ambrato carico. Schiuma sottile e di media persistenza con leggera carbonazione consona allo stile.

AL NASO: si possono ben distinguere accenni floreali accompagnati dalla caratteristica nota di bergamotto donata dall'infusione di Earl Grey Tea.

IN BOCCA: l'ingresso al palato é delicato, con sentori maltati di caramello e mou. I nobili luppoli inglesi offrono richiami a bouquet floreali, mentre l'aggiunta di Earl Grey Tea tramite infusione a caldo accresce la complessità della bevuta, con sentori di scorza d'agrume (bergamotto, arancia amara).

La bevuta rappresenta a pieno la tipicità dello stile Pale Ale anglosassone, con corpo maltato sottile, massima scorrevolezza alla beva e chiusura in bocca con un amaro gentile che lascia il palato pulito.

Birra di facile consumo la cui moderata gradazione alcolica e scorrevolezza in bocca ne favoriscono una celere bevuta .

ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO: Lo stile Pale Ale Inglese può essere considerato come il più classico ed antico stile birraio Anglosassone, da cui discendono le sottocategorie Bitter Ale (con minore gradazione alcolica) e India Pale Ale (più amare, luppolate e di maggior grado alcolico). Può essere considerato a livello mondiale come la madre di tutti gli stili moderni di Pale Ale (Belgian Pale Ale, American Pale Ale). Caratterizzate da un grado alcolico contenuto, da un colore che va dall'ambrato al ramato, sono birre dal corpo agevole che solitamente vengono prodotte con l'utilizzo di materie prime come luppoli, malti e lieviti rigorosamente autoctoni.

In Patria vengono normalmente servite al banco di pub e taverne tramite sistema di spillatura "a pompa", ovvero senza anidride carbonica aggiunta. Vengono inoltre usualmente consumate in pinte con pochissima schiuma e alla stessa temperatura di servizio della cantina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Birra che può essere consumata come bevanda a sé, ma che ben si accompagna a piatti a base di carne, sia rossa che bianca, purché non eccessivamente corposi ed elaborati. Perfetta come abbinamento a fish and chips e panini imbottiti con salumi e formaggi a pasta molle.

Formati disponibili: Bottiglia 0,33 l
Fusto 24 L con sacca
Fusto acciaio 20L