



Stile: DOUBLE IPA
Alc. 7,8% Vol.
IBU: 70

Esotica e sfavillante

ALLA VISTA: birra di color dorato carico con schiuma fine, di lunga persistenza ed ottima carbonazione.

AL NASO: sentori carichi di frutta tropicale e agrumi che inebriano l'olfatto.

IN BOCCA: L'ingresso vira immediatamente verso decise note di frutta tropicale (mango, papaya, guava, maracuja) e di agrumi (pompelmo e arancia rossa).

Al palato risulta scorrevole e bilanciata nonostante l'importante gradazione alcolica, con il corpo maltato che dona leggere note di caramello e toffee. Finale amaro e mediamente secco, con la generale sensazione di una birra carica di profumi e sapori e al contempo di facile beva.

Birra caratterizzata da una luppolatura imponente e da un'importante gradazione alcolica tesa a bilanciare la bevuta.

ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO: birre divenute popolari negli USA verso la metà degli anni 90' tra i fanatici del luppolo che cercavano sapori sempre più forti ed audaci. Sono contraddistinte da maggiori gradazioni alcoliche rispetto alle classiche American Ipa, e dall'utilizzo di massicce dosi di luppolo solitamente con intensi caratteri fruttati. Stile che ha ispirato negli ultimi decenni grande creatività tra i vari microbirrifici artigianali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: birra che accompagna piatti dal sapore robusto e complesso, adatta a pietanze molto speziate. Le Double Ipa accompagnano con stile i piatti della cucina indiana e messicana, ma sono perfette anche con carni alla griglia, frittiture di scampi e molluschi e con pesci grassi come il salmone. Ottima anche con hamburger, formaggi a pasta molle saporiti (zola, taleggio) e formaggi erborinati.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,33 l

Fusto acciaio 20L

Fusto 24 L con sacca