

CURMI



Birra bianca speziata ottenuta con farro e malto d'orzo di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.

Aspetto: schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino libero da solidi in sospensione, velato da lievito. Gasatura fine.

Olfatto: Fruttato esotico, floreale, lieve acidità citrica, paglia, fieno, mollica.

Sapore: rinfrescante, lieve acidulo (dovuto alle spezie), si sentono malto e luppolo ma delicatamente.

Corpo: medio ma più consistente rispetto alle birre della stessa categoria, birra scorrevole.

Saturazione in CO₂: bassa

Tipologia di appartenenza: bianca (birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo)

Volume alcolico: 5.8 % (più alcolica rispetto alle birre della stessa categoria).

Abbinamento suggerito: pinzimonio, cibi delicati senza salse grasse come pesce o carne bianca, formaggi freschi a pasta molle, torta margherita.

Bicchieri consigliato: calice da vino rosso.

Temperatura di consumo: ambiente (10-12°C)



OPPALE



Birra chiara molto luppolata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia

Aspetto: schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Gasatura fine.

Olfatto: Caramello, toffee, erbaceo, fruttato.

Sapore: equilibrio tra caramello (metà anteriore della lingua) ed amaro pronunciato (metà posteriore).

Corposa

Saturazione in CO2: bassa

Tipologia di appartenenza: birra luppolata di impostazione Belga (golden ale).

Volume alcolico: 5.5 %

Abbinamento suggerito: cibi grassi, sostanziosi.

Bicchiere consigliato: calice da vino rosso.

Temperatura di consumo: ambiente (10-12°C), lasciare un po' "evadere" la birra dopo averla versata (si deve liberare dal suo eccesso di aroma).



AUDACE



Birra bionda forte doppio malto speziata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.

Aspetto: schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Gasatura fine.

Olfatto: agrume, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla, etilico, pesca scioppata.

Sapore: sensazione citrica sulla metà anteriore della lingua, metà posteriore libera da qualunque sensazione amara.

Corpo: molto scorrevole con “watery” tipico Belga.

Saturazione in CO2: bassa

Tipologia di appartenenza: birra bionda forte (belgian strong ale)

Volume alcolico: 8.4 %

Abbinamento suggerito: cibi senza salse grasse (questa birra ha poco luppolo), affumicati (sfilacci di cavallo), salati (montasio stravecchio, ostriche), sostanziosi.

Bicchieri consigliato: calice da vino rosso.

Temperatura di consumo: ambiente (10-12°C)

