



**Stile: Russian Imperial Stout**  
**Alc. 10,0% Vol.**  
**IBU:35**

## **Ricca e complessa**

**ALLA VISTA:** birra densa di color nero impenetrabile. Schiuma beige a trama fine, di generosa persistenza. Bassa carbonazione in linea con lo stile.

**AL NASO:** un'avvolgente vampata calda investe l'olfatto, con richiami liquorosi di amaretto e barricatura da distillato, per poi sciogliersi lentamente in morbidi richiami di liquirizia e cioccolato.

**IN BOCCA:** entra regale, riscaldando all'istante la bevuta, con la parte "scura" che emoziona fin da subito, regalando l'intero ventaglio sensoriale tipico dei malti torrefatti: cioccolato e cacao, caffè e liquirizia, il tutto supportato da sentori vaporosi di frutta sotto spirito (ciliegia, prugna, susina, mora) e di frutta secca (datteri, noci, nocciole, fichi, uva passa). Il corpo maltato si mantiene armonioso, a dispetto dell'elevata gradazione alcolica, accompagnando la beva e garantendole una fruibilità fuori dal comune. Il finale al palato è ricco e profondo, con retrogusti a chiudere lievemente legnosi e barricati, simili come sensazioni a quelle di un liquore affinato in botte (Bourbon – Whiskey). Birra intensa, complessa, stratificata, elevata a quintessenza degli stili birrai, unisce carattere e forza in un connubio unico.

**ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO:** storicamente una Stout elevata in gradazione alcolica rispetto alle corrispondenti versioni inglesi, destinata all'esportazione presso la Corte Imperiale Russa. Le moderne versioni superano abbondantemente anche i 10° alcolici.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** nell'immaginario collettivo è una birra da meditazione, da bere a sé per riscaldarsi dal gelido freddo davanti a un camino, in realtà si accompagna alla perfezione con dessert (meringata, tiramisù di amaretti, crema ganache, mandorlato), o come accostamento ad una degustazione di particolari varietà di cioccolato artigianale (gianduiotti, praline, cremini, cioccolatini ripieni e tartufi al cioccolato).