



Birra di Natale
Stile: *Belgian Strong Ale*
Alc. 9,0% Vol.
IBU:28

Calda e avvolgente

ALLA VISTA: birra di color rossastro tendente al bruno. Schiuma generosa, fine, granulosa, di buona persistenza con discreta carbonazione in linea con lo stile.

AL NASO: si possono distintamente percepire aromi speziati di frutta candita supportate da dolci accenni di caramello.

IN BOCCA: l'ingresso è caldo e avvolgente, con i tipici sapori che ci si aspetta da una Birra di Natale. Le spezie usate in infusione (bergamotto, zenzero, bacche di ginepro, fiori di sambuco, cannella e uva passa) risultano cariche di accenti. L'aggiunta di miele di tiglio dona un'ulteriore e caratteristica nota canforata, con la parte maltata che contribuisce infine ad arricchire la bevuta con sentori di caramella mou e toffee. La sensazione alcolica viene ben nascosta dalla freschezza generale donata dalle spezie, rendendo la birra rigogliosa e appagante. Il finale è dolce, pieno, avvolgente e perfettamente bilanciato, con un notevole equilibrio complessivo fra le varie componenti organolettiche. Una birra che scalda ma che risulta al contempo godibile e deliziosa.

ACCENNI ALLO STILE BIRRAIO: birra in stile Belgian Strong Ale con importante speziatura che si addice alla categoria "Birre di Natale". Ben attenuata per aumentarne la bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: birra adatta ad essere consumata con pietanze agrodolci tipiche della tradizione nordica, come le carni di cervo o di capriolo guarnite con confetture e salse a base di mirtilli ed altri piccoli frutti di bosco. Si sposa bene con alcuni formaggi aromatici a pasta molle come gorgonzola e piccantini. Perfetto il connubio con i dolci (pandoro, panettone con crema pasticciera, cioccolato fondente).