

## DEGUSTAZIONE BIRRE G.I.A. 20/05/2017 – CUSSANIO



### BIRRA DEL BORGO REALE

stile: American Pale Ale

Alc.: 6,4% vol. – IBU: 41 – EBC: 27

Birra ambrata caratterizzata da un' abbondante luppolatura, viene personalizzata con l'impiego di luppoli aromatici americani. Nel bicchiere si presenta di buona trasparenza con riflessi vivaci. Al naso sono presenti note caramellate ed agrumate (scorza di pompelmo ed arancia) mentre in secondo piano, si avvertono leggere note pepate. In bocca persistono le note agrumate, mentre la gasatura è bassa, in omaggio alle birre di stile anglosassone, con un buon corpo ed un lungo percorso verso l'amaro finale, intenso e persistente.



### BALADIN NAZIONALE

stile: Belgian Blond Ale

Alc.: 6,5% vol. – IBU: 30/32 – EBC: 10/12

Si tratta della prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità. La prima cotta prototipo venne realizzata a Piozzo il 15 agosto 2011 da un gruppo di homebrewers, utilizzando il luppolo fresco appena raccolto proveniente dal luppolo sperimentale dell'Istituto Tecnico Agrario di Cussanio (sede operativa dell'ONAB). Tale piantagione fornirà anche negli anni successivi i luppoli Hallertau Mittelfruh e Tradition, mentre l'orzo proviene da campi italiani e il lievito è di proprietà Baladin. Nel bicchiere è di color giallo dorato, con leggera velatura; la schiuma si presenta bianca, pannosa e buona consistenza. Ottimo impatto olfattivo, con un aroma fresco, pungente e pepato, ricco di spezie da lievito che si mescolano a sentori fruttati di polpa d'arancio e, in secondo piano, frutta gialla; il luppolo è percettibile ed erbaceo, mentre nel finale si distinguono note di miele, fiori e camomilla. In bocca risalta per l'elevata carbonazione; il corpo è medio, con buona scorrevolezza. Il gusto richiama parzialmente l'aroma di frutta gialla, su di una base maltata, pungente e vivace, grazie all'apporto speziato del coriandolo e del bergamotto. Il finale è secco e pulito, leggermente amaro di tono erbaceo.



### BRASSERIE D'ACHOUFFE Mc CHOUFFE

stile: Belgian Dark Stong Ale

Alc.: 8,0% alc.

All'aspetto è di colore ambrato carico, con riflessi rosso rubino. Alla vista si presenta con schiuma color crema, abbondante e fine di media persistenza. Al naso si avvertono sentori di malto, toffee, spezie di lievito, miele e leggere sfumature legnose. Di corpo medio, in bocca il gusto è prevalentemente dolce con toni di caramello, frutta secca, note di malto tostato ed esteri fruttati da lieviti; molto secca, regala un bel finale che vira verso un morbido amaro, accompagnato da avvolgenti e calde note alcoliche.

