

L'Italica Rossa 8.0 - Bt. cl.33

| bottiglia cl. 33



Informazioni

Descrizione: Di bassa fermentazione e al doppio malto, con gradazione alcolica di 8.0% vol

Qualche parola sul marchio

Il marchio "L'Italica" identifica le buone birre della tradizione italiana. Sotto questo marchio ombrello, ad inizio 2014 abbiamo inserito L'Italica 5.0 una birra di puro malto brassata alla "maniera tedesca", ma 100% Italiana. Alla base della sua preparazione c'è una ricetta dalla lunga tradizione (oltre 20 anni), che prevede l'utilizzo di materie prime altamente selezionate e prodotte per la maggior parte nel territorio italiano: l'acqua proviene purissima dal massiccio del Monte Rosa, situato alle spalle della birreria, l'orzo è raccolto nella pianura padana piemontese e lombarda, i lieviti sono coltivati con cura dalla birreria come gran parte dei luppoli stessi - cui viene aggiunta una piccola quantità di luppolo bavarese. L'Italica 5.0 fa parte di quel pacchetto di prodotti "made in Italy" che oggi sono i veri ambasciatori della cultura italiana nel mondo.

Sapore: Il suo equilibrio morbido, tendente al dolce, e il corpo strutturato la rendono una birra adatta a particolari abbinamenti

Descrizione prodotto: Di bassa fermentazione e al doppio malto, l'ITALICA ROSSA 8.0 è una specialità prodotta nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua, malto d'orzo, mais e luppolo.

Aroma: Aroma di malto tostato e zucchero di canna che le conferiscono il tipico colore rosso

Schiuma: Abbondante e Persistente

Formato: bottiglia cl. 33

Colore: Pelo di Volpe

Fermentazione: bassa

Grado di amaro (IBU): 29

Grado Alcolico: 8,0

Temperatura di servizio: 6°-8° C