

 19
DIECI
NOVE BIRRA
ARTIGIANALE



CARRUBA
BIRRA SCURA

19

DIECI
NOVE BIRRA
ARTIGIANALE



Carruba, la nostra "Birra Laziale" caratterizzata dall'utilizzo delle carrube, provenienti dall'azienda agricola Iannotta di Sonnino (LT).

Il colore scuro non è dovuto, come si è soliti pensare, dalla torrefazione dell'orzo maltato, bensì viene conferito alla birra dalla tostatura della carruba, frutto dolciastro ormai scomparso dalle tavole, che ben si sposa con il nostro progetto di ricerca e riscoperta dei frutti dimenticati.

A livello olfattivo risulta essere molto fruttata, mentre sul palato è possibile percepire un leggero accenno di caffè, liquirizia e frutti di bosco. Pian piano la nota dolciasta del frutto diventa persistente, permettendo così di assaporare una birra tutta da scoprire, unica nel suo genere!

STILE	Brown Ale
TIPO DI FERMENTAZIONE	Alta
COLORE	Nero con riflessi rossi
GRADI ALCOLICI	5,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10 gradi
ABBINAMENTI	Ideale con formaggi e salumi stagionati, risotti, secondi piatti a base di carne arrosto, dolci secchi e cioccolato fondente.