



Birra Italiana - 33 cl e 75 cl - Polikeg 30 l. - alc. 6.0 % VOL.

Le Saison sono birre ad alta fermentazione, molto carbonate, perfette per la stagione più calda, grazie al gusto secco e al fatto di non essere troppo alcoliche. Le Saison venivano prodotte all'interno delle fattorie per essere poi consumate dai lavoratori stagionali, chiamati appunto saisonniers che venivano pagati in parte proprio con questa birra.

ASPETTO:

di colore arancio chiaro, schiuma densa, abbondante e persistente di colore avorio chiaro, che lascia i tipici merletti sul bicchiere.

AL NASO:

alquanto aromatica, con caratteristiche fruttate, speziate e lupolate, sostenuto da un morbido maltato spesso con gusto di cereali.

IN BOCCA:

la nostra saison è ben attenuata (secca) e ben carbonata (carbonazione sta alla birra come perlage sta al vino). Sono probabilmente le due caratteristiche che la accomunano. Gli esteri sono abbastanza elevati (arancia e limone), luppolatura bassa con sentori di speziato, floreale, terroso e fruttato.. Si sentono note speziate di pepe, chiodo di garofano, che possono essere accentuate dal lievito, nonché il maltato tipico del cereale delicato e a bassa intensità.

ABBINAMENTI

Le birre in stile Saison sono straordinariamente trasversali: la dinamica combinazione di amarezza, carbonazione, speziatura vivace e corroboranti note acide e terrose incontrano molti sapori. Una costata con un filo d'olio d'oliva e una macinata di pepe nero, un trancio di salmone spruzzato con succo di limone o un piatto di salsicce; abbinamenti vegetariani eccellenti sono una mesticanza con lattughino, spinaci, cicoria e cerfoglio, magari arricchita con cipolla e fette di avocado, oppure un primo piatto di cereali speziato con verdure a seguito.

FRAMMENTO 126

SAISON



temperatura di servizio 6-8 °C
IBU 17.4 ALC. VOL 6% PLATO 11.7.
Kcal 53, carboidrati gr. 4.5 (100ml di birra)



*ciò che è freddo si scalda,
ciò che è caldo si raffredda,
l'umido si secca,
l'asciutto si inumidisce*