



Birra Italiana – 33 cl e 75 cl – Polikeg 30 l. – alc. 5,6 % VOL.

Binomio di storicità e attualità, quello che lega le attività monastiche alla produzione di birra in tempi di epidemie, di reti idriche malsane; essa rispondeva appunto alla necessità di poter disporre di bevande più salubri dell'acqua. Negli anni successivi, con l'affinamento delle tecniche divenne tra le maggiori fonti di guadagno dei monasteri.

Oggi come per il passato hanno fatto e continuano a fare scuola a tanti stili birrai.

La LOGOS è una forte Ale Trappista, speziata e secca, con un piacevole gusto rotondo di malto e un amaro deciso.

ASPETTO:

schiuma bianca, abbondante, persistente, pannosa e solida, con i caratteristici merletti / archetti sul bicchiere. Nel bicchiere avete una bevanda di colore giallo/dorato carico, talvolta aranciato, di buona limpidezza ed effervescenza.

AL NASO:

opulenza e intensità sono entrambi azzeccati per riassumere la complessa gamma di aromi che richiama sia frutta matura e appassita sia le spezie; lodevole è il lavoro dei lieviti. Non mancano note etiliche, sentori da ricondurre al malto, allo zucchero caramellato e richiami al miele.

IN BOCCA:

dolcezza tenue, il corpo e l'alcol sono alleggeriti dalla carbonazione elevata (le bolle, il CO₂) e dal lungo ed elegante finale moderatamente amaro. Nella nostra versione l'alcol (8,5% vol.) si nasconde a tal punto da non averne quasi percezione, fino a quando i suoi effetti non piegheranno in su gli angoli delle labbra. È un patrimonio di gusti speziati, fruttati e alcolici, sostenuti da un maltato morbido e rotondo di cereale dolce, unito a occasionali note leggerissime di miele. Fenoli pepati, gli esteri ricordano l'arancia e il limone, luppolo speziato e alcali morbidi, speziati e a bassa intensità.

ABBINAMENTI

Bevuta con una pasta al pesto o ripiena, pizza ai 4 formaggi al gorgonzola, zuppette calde, insaccati molto grassi, carni rosse accostate con peperoncino habanero chocolate, white, carni bianche abbondantemente salsate e interessante potrebbe essere l'abbinamento anche con i frutti di mare.

temperatura di servizio 6-8
IBU 31,6 ALC. VOL 8,5% PLATO 18
Kcal 75, carboidrati gr. 6,5 (100ml di birra)



LOGOS TRIPLE ALE



*ordinata e strutturata
l'elemento mediatore tra noi e noi
(foie de vivre.)*