PicoBrew

PICO AIUTANTE DI BABBO NATALE

Belgian Xmas Ale

Ambrata, con note di biscotti natalizi e frutta candita. Finale secco.

8,0% VOL | **35 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
8,0%	**35 IBU**	**Ambrato carico**	**10–12 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di un bel colore ambrato carico, con schiuma beige a grana medio-fine. ***Al naso sprigiona un aroma intenso di cereale e spezie, che ricorda i biscotti alla cannella delle feste;*** *l'alcol quasi non si percepisce. In bocca emergono frutta candita, cannella e cereale, che persistono a lungo.* ***Il corpo è secco e scorrevole, come da tradizione belga.***

INFO SULLA PRODUZIONE

La base è una Dubbel, birra maltata di ispirazione belga, a cui aggiungiamo uvetta sultanina, datteri, albicocche disidratate e arancia candita, *e una speziatura di cannella.* ***Fermenta con un lievito tradizionale belga che garantisce una buona attenuazione e una grande secchezza,*** *nonostante la forza alcolica.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2018** · prima versione: una Belgian Strong Golden Ale da 12%, con frutta candita e senza spezie
- **Dal 2023** · la riproponiamo in una nuova forma
- L'idea: ricreare **il gusto dei dolci da forno dei mercatini di Natale del Nord Europa**

DATI TECNICI

Stile	Belgian Xmas Ale
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	8,0%
Amaro	35 IBU
Colore	Ambrato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, zucchero, frutta candita e disidratata, luppolo, lievito, cannella
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 10–12 °C in una coppa o in un ampio ballon, in un solo colpo: inclinare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo al termine del servizio.

PicoBrew

INFO TECNICHE E COMMERCIALI

Pietro · +39 338 413 9011 · pietro.tognoni@picobrew.it

PicoBrew S.r.l. · Via Filippo Argelati 39, 20143 Milano · P.IVA 09302910964 · @picobrew_milano