PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

CUVÉE DE PICO

Sour Ale ispirata al lambic

Sour ale dalle note vinose e di legno: rinfrescante, con un'acidità lattica presente ma delicata.

5,2% VOL | **10 IBU** | **MISTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
5,2%	**10 IBU**	**Dorato**	**8–10 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato, con una buona limpidezza. ***Al naso emergono le note del legno e aromi vinosi, con una nota funky data dai lieviti selvaggi e dalla lunga fermentazione in botte. In bocca l'acidità è ben bilanciata e la bevuta fresca richiama quella di un vino naturale.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta da un mosto di malto pils e frumento crudo, con un ammostamento simile a quello del lambic tradizionale e luppolo invecchiato per ridurne l'amaro. ***Dopo una prima fermentazione in serbatoio, matura in botti di legno che hanno ospitato vino rosso, per almeno 15 mesi e fino a oltre due anni. Le diverse botti vengono poi assemblate per ottenere un prodotto omogeneo.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2016** · primo esperimento sour al Pico Birrificio di Cisliano
- La Cuvée nasce davvero dopo **l'esperienza di lavoro di Pietro da Cantillon**
- E dall'amore per **le sour ale di stampo belga**
- È la base del **progetto Pi Barrel**, la linea sour di PicoBrew

DATI TECNICI

Stile	Sour Ale ispirata al lambic
Fermentazione	Mista
Alc. vol.	5,2%
Amaro	10 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo invecchiato 3 anni, inoculo misto
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)
Gassatura in fusto	Mantenere la CO_2 a 2,0 bar per 16–18 ore a 10 °C

SERVIZIO

Servire a 8–10 °C in un calice da vino o in un ampio ballon. Si può bere piatta, come il lambic giovane, ma si esprime al meglio con una vivace carbonatazione che ricorda le gueuze del Pajottenland.

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