PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

GOLDEN TRIP

Tripel Gueuze

Tripel sour secca, mielata e molto aromatica.

7,0% VOL | **10 IBU** | **PI BARREL · SOUR**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
7,0%	**10 IBU**	**Dorato carico**	**8–10 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato. ***Sprigiona le note aromatiche della base sour, ma più intense e accompagnate dal miele del malto. In bocca la componente sour ha "mangiato" gli ultimi zuccheri residui della tripel,*** *regalando un'estrema secchezza e un'acidità che la rendono molto scorrevole.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Un blend di Cuvée de Pico di 15 mesi e di una Tripel prodotta appositamente, in rapporto 2 a 3 a favore della Tripel. *La Tripel è di stampo vallone: meno secca delle tripel fiamminghe e con una spiccata aromaticità di frutta matura data dal lievito.* ***I microrganismi della base sour trovano così gli zuccheri per riprendere la fermentazione.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Fa parte di **Pi Barrel**, il progetto sour di PicoBrew
- Unisce due anime di PicoBrew: **le sour di stampo belga e le tripel**

DATI TECNICI

Stile	Tripel Gueuze
Fermentazione	Mista
Alc. vol.	7,0%
Amaro	10 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo invecchiato 3 anni, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 8–10 °C in un calice o in un ampio ballon.

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