PicoBrew



# ROAD TO VALLONIA ARANCIO

## *Spiced Saison*

Note di cereale e crosta di pane, poco amara: il dolce del malto è bilanciato dalle spezie.

**6,2% VOL** | **25 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

| ALC. VOL. | AMARO | COLORE | SERVIZIO |
|---|---|---|---|
| **6,2%** | **25 IBU** | **Aranciato** | **9–10 °C** |

### DESCRIZIONE

*Si presenta di colore aranciato con una schiuma bianca.* ***Al naso emergono note speziate, in cui è difficilissimo riconoscere le singole spezie,*** *insieme a miele, cereale e aromi di panificazione. In bocca il corpo è leggero e* ***il dolce del malto è bilanciato più dalle spezie che dall'amaro del luppolo,*** *presente in quantità moderata.*

### INFO SULLA PRODUZIONE

***Si ispira alle saison più arcaiche e quasi scomparse.*** *Prodotta con malto di farro oltre al malto d'orzo, e malti caramello.* ***Viene speziata in bollitura "alla belga", con sei spezie in piccola quantità*** *per celare a chi la beve la composizione esatta: anice stellato, coriandolo, cumino, pepe nero, scorza d'arancia e zenzero.*

### STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- È stata **la prima saison PicoBrew**
- Nasce dopo un viaggio in bici su e giù per il Belgio, con tappa alla mitica **Brasserie à Vapeur** durante una cotta pubblica
- Lì l'impianto va ancora con una macchina a vapore di inizio Novecento e si produce una delle ultime saison tradizionali

### DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| Stile | Spiced Saison |
| Fermentazione | Alta |
| Alc. vol. | 6,2% |
| Amaro | 25 IBU |
| Colore | Ambrato, aranciato |
| Ingredienti | Acqua, malto d'orzo, malto di segale, zucchero, luppolo, lievito, spezie |
| Allergeni | **Contiene glutine** (malto d'orzo) |

### SERVIZIO

Servire a 9–10 °C in un ballon, inclinando il bicchiere a 45° e versando in un solo colpo; spatolare la schiuma 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