PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

ROAD TO VALLONIA VERDE

Belgian Saison

Saison caratterizzata dalle note speziate del lievito, secca e luppolata.

6,5% VOL | **35 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
6,5%	**35 IBU**	**Dorato carico**	**9–10 °C**

DESCRIZIONE

Colore dorato carico, aspetto da limpido a velato. ***Al naso emergono note speziate date dal lievito. In bocca è molto secca e scompare velocemente, lasciando un'aromaticità caratteristica e persistente*** *dovuta al ceppo saison. L'aroma erbaceo dei luppoli è medio, così come l'amaro che chiude la bevuta.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Si ispira ai più famosi esempi di saison: prodotta con solo malto pils e luppoli tradizionali europei a basso tenore di alfa acidi. La scelta del lievito è fondamentale: un ceppo saison belga, tradizionale produttore di note speziate. *Rifermenta in bottiglia e in fusto.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Come la sorella Arancio, nasce dalla **passione per le birre belghe**
- E dai viaggi su e giù per la Vallonia, **alla scoperta dei produttori tradizionali dello stile saison**

DATI TECNICI

Stile	Belgian Saison
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	6,5%
Amaro	35 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
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