PicoBrew

TWAALF

Belgian Quadrupel

Forte e complessa: note di datteri, uvetta e frutta sotto spirito.

10,2% VOL | **40 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
10,2%	**40 IBU**	**Tonaca di frate**	**10–12 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore scuro con riflessi rubino e schiuma color crema. ***Il naso, di media intensità, è complesso e sfaccettato, con note di frutta candita: prugna, dattero e, in secondo piano, pera.*** *In bocca tornano le note fruttate e una calda nota alcolica che non prende mai il sopravvento.* ***Stupisce per la secchezza, che la rende facile da bere nonostante complessità e gradazione;*** *l'amaro è ben dosato e pulisce la bocca.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta quasi senza malti torrefatti: il colore scuro nasce da una lunga bollitura e dallo zucchero candito. Lo zucchero candito permette anche di raggiungere un'elevata densità del mosto e un'alta gradazione, *mantenendo una buona secchezza e bevibilità.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2017** · prima cotta al Pico Birrificio nella cascina di Cisliano (MI), nella linea "Punto di Domanda"
- **2018** · dopo un lungo lavoro di perfezionamento, entra in produzione fissa
- Il nome nasce in Belgio, quando Pietro lavorava a Cantillon: **"twaalf" significa "dodici" in fiammingo**, numero che molti birrifici danno alla loro birra più forte, una quadrupel appunto

DATI TECNICI

Stile	Belgian Quadrupel
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	10,2%
Amaro	40 IBU
Colore	Tonaca di frate con riflessi rubino
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 10–12 °C in una coppa o in un ampio ballon. Versare in un solo colpo, inclinando il bicchiere a 45° e raddrizzandolo 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