

PicoBrew

ROAD TO VALLONIA - ARANCIO

Stile: Spiced Saison

- **Tipo di fermentazione:** alta
- **Alc. vol.:** 5,8 %
- **Amaro:** 25 IBU
- **Colore:** Ambrato, aranciato

 **Max 10 parole:** Note di cereale e crosta di pane, poco amara. dolce del malto è bilanciato dalle spezie

 **Servizio:** servire a 9-10°C in un bicchiere tipo baloon. Servire inclinando il bicchiere a 45° in un solo colpo spatolando la schiuma

 **Descrizione:** Si presenta di un colore aranciato con una schiuma bianca. Al naso emergono note speziate, tuttavia è difficilissimo identificare le singole spezie e si percepisce un vasto bouquet che comprende anche note di miele, cereale e panificazione. In bocca il corpo è leggero e il dolce del malto viene bilanciato dalle note speziate più che dall'amaro del luppolo, comunque presente in quantità moderate

 **Info sulla produzione:** Road to Vallonia Arancio si ispira alle Saison più antiche e quasi scomparse. Prodotta con malto di farro, oltre al malto d'orzo, e malti caramello; viene speziata in bollitura con una miscela di sei spezie diverse usate "alla belga" cioè impiegate in piccola quantità in modo da celare a chi la beve l'esatta composizione della miscela di 6 spezie che tuttavia noi vi diremo perché non ci piace avere segreti: Anice stellato, Coriandolo, Cumino, Pepe Nero, Scorza di Arancia e Zenzero

 **Storia:** Road to Vallonia Arancio è stata la prima saison PicoBrew, realizzata in seguito ad un viaggio in bici su e giù per il Belgio. Tra le varie tappe Pietro si è fermato durante una cotta pubblica alla mitica Brasserie a Vapeur, un tempio dell'arte brassicola internazionale dove l'impianto viene ancora alimentato da una macchina a vapore originale di inizio del 1900. Ci troviamo nella regione francofona del Belgio: la Vallonia patria delle Saison