

PicoBrew

 ROAD TO VALLONIA - VERDE 

Stile: Saison

- **Tipo di fermentazione:** alta
- **Alc. vol.:** 6,2 %
- **Amaro:** 35 IBU
- **Colore:** dorato carico
- **Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
- **Allergeni:** glutine

 **Max 10 parole:** Una saison caratterizzata delle note speziate del lievito, secca e mediamente amara

 **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:** Colore dorato carico, aspetto può essere da limpido a velato. Al naso emergono note speziare conferite dal lievito. In bocca la birra è molto secca e scompare velocemente lasciando però un aromaticità incisiva tipica del lievito Saison utilizzato. L'aroma erbaceo dei luppoli è medio così come l'amaro che chiude la bevuta

🔧 **Info sulla produzione:** Road to Vallonia si ispira ai più famosi esempi di Saison, prodotta con solo malto pils e luppoli tradizionali europei con bassi alfa acidi: Styrian Golding e Saaz. La scelta del lievito è molto importante e ricade su un lievito Saison belga, tradizionale produttore di note speziate. La birra rifermenta in bottiglia e in fusto

🏠 **Storia:** Road to Vallonia Verde nasce, anche lei come la Road to Vallonia Arancio, dalla passione per le birre belghe e dai viaggi su e giù in bici per la Vallonia alla scoperta dei produttori tradizioni dello Stile Saison. Così nasce l'idea di realizzare una birra che incarni la tipologia più celebre di questo, che più di uno stile, è una famiglia di birre accomunate da un'origine rurale e contadina.

📧 **Info tecniche e commerciali:**

Pietro +39 3384139011

pietro.tognoni@picobrew.it