

HOME SPOT

BOHEMIAN PILS
ALC. 4,7% - 11,5° P

Tipo di fermentazione: bassa

Alcol: 4,7% vol.

Plato: 11,5°

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Malti: Pils

Luppoli: Saaz

Temperatura di servizio: 6°-8°C

Bicchiere: Calice cilindrico da Pils o boccale boemo (Dimple Mug)

Abbinamenti: Verdure pastellate, bruschetta con pomodoro, aglio e basilico, spaghetti aglio, olio e peperoncino, cotoletta alla milanese, prosciutto di Praga con pane di segale, burro e rafano, curry thailandesi.

Music Tips: Home from home - Millencolin

We are family - Suicidal tendencies

Trink, trink, Bruderlein trink - Onkel Tom

Formati disponibili: lattine da 400 mL e fusti da 24L



Si mostra nel bicchiere con un bel colore dorato carico e una notevole limpidezza incoronati da abbondante schiuma candida, compatta, fine e di notevole persistenza. Il bouquet ci conduce all'istante in Repubblica Ceca: come le migliori Pils gustate nella loro terra d'origine, Home Spot esibisce infatti un profilo aromatico costruito su un benefico dualismo tra la componente maltata, profumata di crosta di pane ben cotto, e le fragranze erbacee e speziate donate dai luppoli in cui si individuano trifoglio, timo e una punta di pepe bianco a donare una nota balsamica. Al sorso si apprezzano una carbonazione moderata e fine e un corpo di buono spessore, ancora una volta in coerenza con i dettami della scuola boema, che supporta a dovere l'iniziale attacco maltato e, soprattutto, l'assertivo e lungo amaro erbaceo e lievemente balsamico che, lodevolmente privo di durezza, caratterizza il gusto da medio palato fino all'appagante retrofatto che reclama subito un nuovo sorso.