

THE AGE OF MARMOTTA

BEST BITTER

4.2%
ALC.VOL.

11.0°
PLATO



*
OCCASIONALE

DESCRIZIONE:

Il colore è ambrato carico con riflessi ramati, con una corona di schiuma avorio in misura adeguata a una tipologia birraria britannica.

Il bouquet svela in prima battuta la classica fragranza di biscotto McVitie's che, con l'incremento della temperatura nel bicchiere, virerà verso un ricordo di frolla ben cotta e di caramello biondo, a cui segue un originale tocco di tabacco e punte terrose.

Il corpo è estremamente scorrevole, come si addice a una birra che nasce per abbondanti libagioni nei pub. Sul piano gustativo troviamo la peculiarità dell'utilizzo di una punta di malto torbato che vira verso note terrose che caratterizzano il taglio amaro finale e anche il lungo retroffatto.

FERMENTAZIONE: alta

INGREDIENTI:

acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

MALTI: pils, cara, roasted, peated

LUPPOLI: styrian goldings, willamette

ABBINAMENTI:

- fish and chips
- sandwich con scamorza affumicata
- pie salati all'inglese

BICCHIERE: pinta inglese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°

MUSIC TIPS:

- SPACE ODDITY - David Bowie
- SILVER MACHINE - Hawkwind
- WE ARE ALL MADE OF STARS - Moby