

L' Itálica 5.0

Puro Malto

Qualche parola sul marchio

Il marchio "L'Italica" identifica le buone birre della tradizione italiana. Sotto questo marchio ombrello, ad inizio 2014 abbiamo inserito L'Italica 5.0 una birra di puro malto brassata alla "maniera tedesca", ma 100% Italiana. Alla base della sua preparazione c'è una ricetta dalla lunga tradizione (oltre 20 anni), che prevede l'utilizzo di materie prime altamente selezionate e prodotte per la maggior parte nel territorio italiano: l'acqua proviene purissima dal massiccio del Monte Rosa, situato alle spalle della birreria, l'orzo è raccolto nella pianura padana piemontese e lombarda, i lieviti sono coltivati con cura dalla birreria come gran parte dei luppoli stessi - cui viene aggiunta una piccola quantità di luppolo bavarese. L'Italica 5.0 fa parte di quel pacchetto di prodotti "made in Italy" che oggi sono i veri ambasciatori della cultura italiana nel mondo.

Stile: Export (Italiana)

Formato: Bottiglia cl. 33

Gradazione alcolica: 5,0% vol.

Categoria Commerciale: Superpremium

Categoria Legale: Puro Malto

Fermentazione: Bassa

Tipologia Colore: Chiaro

Schiuma: Fine, persistente

Aspetto: Limpido

Colore: Oro scarico

Intensità olfattiva: Elevata

Finezza olfattiva: Attraente

Frizzantezza: Moderata

Corpo: Rotondo

Amaro: Moderato

Equilibrio gustativo: Giusto

Ricchezza retrolfattiva: Articolata

Persistenza retrolfattiva: Straordinaria

Temperatura di servizio: 6-8°C.

