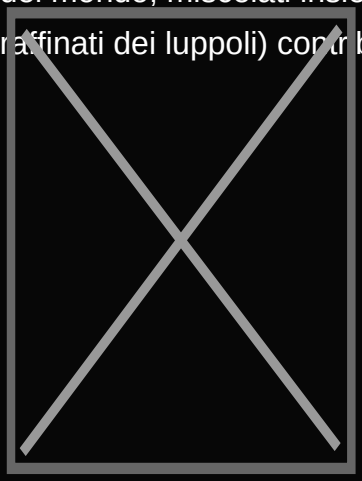
I Hop(e) is Noel, la birra di Natale del birrificio brianzolo Hibu

noel-2017-tre-bottiglie-bis-151f62ae

La “I Hop(e) is Noel” è un’ambrata ad alta fermentazione di ispirazione belga, una Strong Amber Ale molto strutturata e grado alcolico sostenuto ma mai pungente. Nove gradi per un livello di amarezza pari a 28 Ibu. Nove luppoli, due fermentazioni separate. Da una parte luppoli europei, dall’altra il resto del mondo, miscelati insieme per dare vita ad un prodotto in cui anche i malti (oltre ai profumi molto raffinati dei luppoli) contribuiscono a conferirle una caratterizzazione importante.



Il mastro birraio Hibu Raimondo Cetani l’ha pensata non troppo amara, ma affatto stucchevole. Perché la “I Hop(e) is Noel” (da un gioco di parole del termine inglese “luppolo” e “speranza”) deve essere una birra che tiene compagnia. I profumi parlano di malto e di spezie con una percezione finale di note floreali. Le spezie e le luppolature conferiscono connotazioni molto interessanti e regalano bevibilità.

La “I Hop(e) is Noel” si beve a fine pasto in abbinamento al dessert, in un calice a tulipano, forma che ne esalta tutti gli aromi, in particolare quelli dolci. Magari di fronte ad un caminetto, in compagnia degli amici. E poi l’etichetta, anch’essa disegnata da Giuseppe Ferrario: ironica, divertente, in puro stile Hibu.

La “I Hop(e) is Noel” fa parte delle Speciali, ossia di quelle birre create per momenti importanti e viene proposta in diverse tipologie di confezioni regalo: con le carte da gioco dei simpatici personaggi del mondo Hibu, con i taralli, il bicchiere firmato o in abbinamento ad un torrone artigianale.

www.birrificiohibu.it