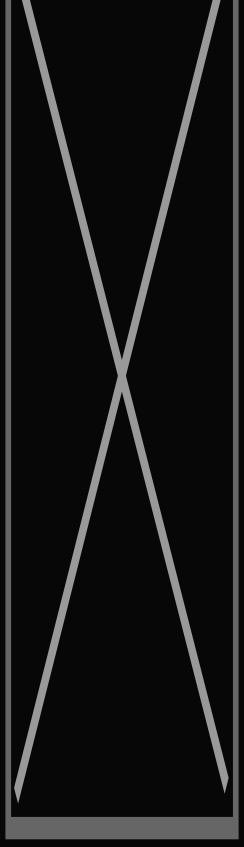
Slow Food premia Doppio Malto

doppio-malto-bitter-land-new2018-d3f6d105

Doppio Malto si conferma tra i migliori birrifici artigianali della penisola secondo Slow Food che lo inserisce nella guida Birre d’Italia 2019, con un importante riconoscimento,il “fusto”, simbolo che identifica che la qualità complessiva delle birre prodotte è costantemente alta e certifica Doppio Malto in quanto produttore che dà il meglio su produzioni semplici, immediate, facili da bere ma originali. Nella guida, Slow Food ha selezionato inoltre le singole birre che “con approcci e obiettivi diversi, vanno assaggiate se si vuole conoscere il meglio della scena birraria italiana”, come si legge sul sito dell’associazione. Tra queste, tre sono le birre Doppio Malto scelte: Bitterland, Rust Ale e Cocoa IPA.

Nella categoria delle birre quotidiane sono state premiate la Bitterland e la Rust Ale: un riconoscimento che si rinnova anche quest’anno (entrambe erano già state premiate con la guida Birre d’Italia 2017) assegnato per la capacità di valorizzare la semplicità con equilibrio e piacevolezza.



Bitterland – Americana 5vol, plato 14,5° – Birra di colore giallo paglierino con riflessi arancio. Un viaggio nella terra dei luppoli made in USA: al palato si presenta secca e dissetante con note di amaro persistenti. Vincitrice di 14 premi dal 2011 ad oggi.

Rust Ale – Fruttata 5,5 vol, plato 15° – Birra corposa contraddistinta da un forte colore ambrato, con i riflessi nocciola e castagna. Al gusto si presenta morbidamente fruttata con sentori di prugna californiana e uva sultanina. Vincitrice di 13 premi tra il 2006 e il 2018.

La terza birra Doppio Malto premiata è la Cocoa IPA che svetta nella categoria delleg randi birre,dove vengono inseriti i “prodotti da non perdere, da assaggiare una volta nella vita, di grande espressività”.

Cocoa IPA – Tropicana, 7 vol, plato 17° – Ambrata ad alta fermentazione; la particolarità di questa American IPA è l’utilizzo di fave di cacao brasiliane in due momenti della produzione, sia in bollitura del mosto sia in un altro momento della produzione (che però rimane un segreto). Vincitrice di 5 premi dal 2016.