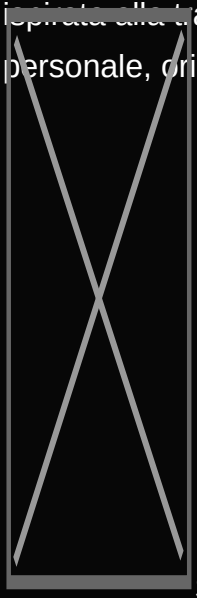
Italian Pale Ale, Birra Moretti lancia la "IPA all'italiana"

birra-moretti-ipa-1d00015d

Si allarga ancora la famiglia **Birra Moretti**: l'ultima novità è **Birra Moretti IPA – Italian Pale Ale**, ispirata alla tradizione delle IPA, con una forte connotazione data dai luppoli, ma con uno stile personale, originale e al tempo stesso accessibile nel gusto.



Sul mercato da venerdì 4 maggio in **bottiglia da 33 cl**, la nuova Birra Moretti IPA è caratterizzata dalla **luppolatura a freddo**, una tecnica in grado di esaltare al massimo le proprietà aromatiche dei luppoli. La gettata a freddo (dry hopping in inglese), durante la maturazione a freddo della birra, mette infatti in evidenza gli aromi e non provoca l'estrazione di sostanze amare.

Birra Moretti IPA ha un colore dorato con riflessi ambrati, una naturale torbidità perché non filtrata, una schiuma compatta, candida e fine. L' equilibrio aromatico e gustativo deriva dall'attento **bilanciamento tra amaro e aromi**, risultato dalle **tre luppolature**: l'amaro del luppolo amaricante, aggiunto in bollitura, è bilanciato dalle note dolci del malto caramello e dalle note agrumate e fruttate del luppolo aroma aggiunto alla fine della bollitura. Una terza gettata a freddo esalta i profumi delle infiorescenze.

Grazie alla luppolatura a freddo, al naso esprime sentori erbacei freschi, floreali e di frutta dolce. Le intense note agrumate sul finale ricordano il lime e il pompelmo. Proprio l’equilibrio rende la nuova Birra Moretti IPA **ideale come aperitivo**, ma la sua struttura, supportata da una buona persistenza, la rende adatta anche **in abbinamento a piatti di pesce e a formaggi a pasta dura**, magari aromatizzati con aceto balsamico.