Lagunitas Ipa, 12th of Never e Day Time, le bionde speciali di Dibevit

01-lagunitas-12thof-never-7c10aae2

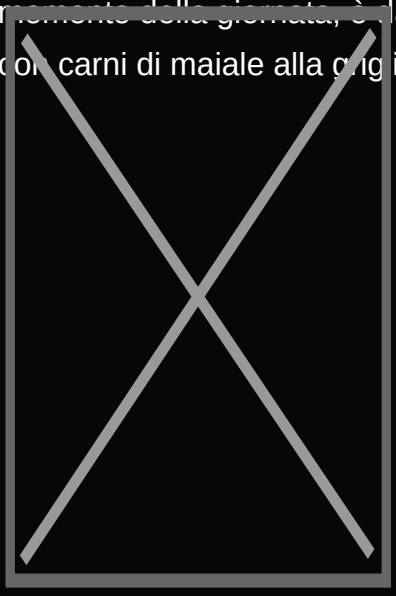
Dibevit Import, la società che da oltre 20 anni si dedica all'importazione e distribuzione di birre premium e speciali da tutto il mondo, è felice di presentarvi le referenze di **Lagunitas Brewing Co.**, il celebre brand che ha rivoluzionato il mondo birrario americano nato dall'irriverente birrificio di Petaluma, nella soleggiata California: dalla Lagunitas Ipa alla 12Th of Never, dalla DayTime fino a DogTown, Little Sumpin' e Lagunitas Sucks, le birre Lagunitas, prodotte utilizzando come da tradizione solo acqua, luppolo, lievito e malto d'orzo, concentrano l'essenza stessa della California: libera, curiosa, autentica, irriverente e originale.



In particolare, la **Lagunitas Ipa** (6,2% alc. vol), un bel colore dorato brillante, schiuma fitta e bouquet intenso, presenta al naso note balsamiche di pino e resina e agrumate di pompelmo. Secondo la leggenda, è stata realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti. Ciò che è certo è che, con eleganza, equilibrio e giusto bilanciamento, si distingue per il finale pulito e non eccessivamente lungo. Disponibile in bottiglia e in fusto, è perfetta per essere bevuta sia da sola, sia abbinata ad antipasti, formaggi morbidi e di media stagionatura,

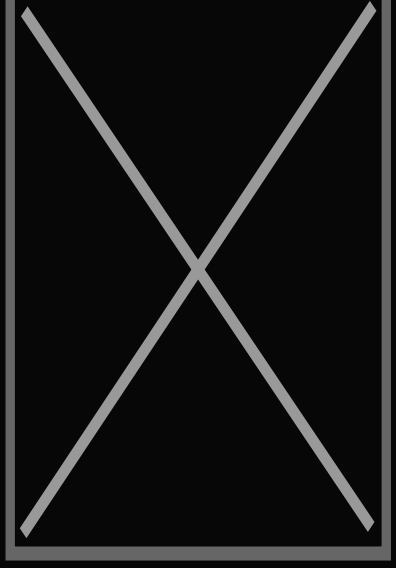
salumi e curry.

La **12Th of Never** (5,5% alc. vol), oltre che in fusto, è disponibile anche in una veste assolutamente unica: in lattina, come unico è il suo nome, “12Th of Never”, un modo di dire che in America significa “non succederà mai”. Perché il birrificio artigianale californiano mai avrebbe pensato di produrre una birra in lattina e invece… La 12Th of Never, alla vista leggermente opalescente, dalla schiuma compatta e persistente, rilascia intense e fragranti note iniziali resinose e agrumate di pompelmo, con sentori leggeri di aghi di pino ed eucalipto. In sottofondo, si avverte qualche cenno tropicale come il mango, mentre il palato è accarezzato da note di malto che lasciano subito spazio ai luppoli aromatici. Il finale è abbastanza lungo e si chiude con un amaro elegante e ben delineato. Ottima in ogni momento della giornata, è da provare con frittate di verdure e formaggi vaccini di media stagionatura, con carni di maiale alla griglia, carni rosse in umido e primi piatti di pasta con sughi di carne.



La **DayTime** (4% di alc. vol) vanta un bassissimo contenuto di carboidrati, ma con tutta la complessità e tutto il sapore di una Session Ipa, aggiungendo il massimo piacere di una birra con un grado alcolico contenuto, incontrando così i nuovi gusti dei millennials, pronti ad assaporare birre di carattere, ma che non appesantiscono. Così la Lagunitas Day Time è più chiara nel colore, ma è decisa negli aromi: frutto della passione, litchi, note di cedro e agrumi, di frutta tropicale, pino ed eucalipto.

[caption id="attachment_164266" align="alignleft" width="200"]



Lagunitas Temple, Milano[/caption]

Da gustare nella tranquillità di casa o al bancone del bar, le Lagunitas non mancano di partecipare ai numerosi **eventi** in Italia. E, in attesa del prossimo party, dopo l'Aperitivo al Verde Festival dello scorso weekend a Villa Caprera, il sole della California brilla alto su **Milano**: è stato infatti da poco inaugurato il primo "**Lagunitas Temple**" italiano, presso il locale **La Strada** - in via Carlo Patellani 4, zona Bocconi -, dove le referenze del birrificio di Petaluma sono le protagoniste di questo "tempio", in cui le magiche atmosfere della Gold Coast si mixano a quel mood underground & dolce vita che Milano sa regalare.