Lurisia lancia la sua birra Ale “Speciale”

logo2-170e32dc

Lurisia lancia la sua “Speciale”, una birra ad alta fermentazione (ALE) non pastorizzata. Si presenta di colore ambrato chiaro dovuto all’utilizzo di malti d’orzo italiani leggermente tostati, abbinati al malto base pils. La schiuma compatta e persistente ne preserva la fragranza e i profumi quando viene servita. In bocca l’aromaticLU_Normaleità dei luppoli anglosassoni donano freschezza e una gradevole nota di amaro che il mastrobirraio definisce “una pennellata d’aromi”. Al naso si percepiscono profumi di malto, lievito e un gradevole finale erbaceo. La nuova arrivata è perfetta per chi ama una birra saporita da bere da sola come aperitivo o abbinata alla carne, ai formaggi stagionati e, perché no, agli hamburger.

La “Speciale” si aggiunge quindi alla “Normale”, una birra viva, di qualità, accessibile a chiunque voglia conoscere il mondo delle birre artigianali. Nata dall’incontro tra la creatività di Teo Musso, eclettico produttore di birre artigianali, e le qualità Lurisia, è prodotta in Italia secondo tradizione e solo con materie prime italiane selezionate: acqua purissima che sgorga dalle Alpi del Piemonte, malto d’orzo, luppolo e lievito. Non pastorizzata, ha il sapore della vera birra artigianale.