Lagunitas IPA in lattina arriva in Italia

lagunitas-ipa-lattina-fc37befd

Lagunitas IPA, la India Pale Ale dell’iconico birrificio californiano Lagunitas, si affaccia sul mercato italiano con un nuovo formato: in lattina. Un packaging creativo, sostenibile e leggero sempre più amato dagli appassionati delle bionde e su cui il birrificio di Petaluma ha deciso di scommettere. E grazie a Dibevit Import, società che da 20 anni si dedica all’importazione e distribuzione di birre premium e speciali, anche gli italiani potranno apprezzarne la nuova veste.
Del resto, Lagunitas IPA ha abituato i suoi estimatori a sorprese e provocazioni. Fin dalla sua nascita, nel 1993, Lagunitas si è contraddistinto per aver creato birre senza compromessi, con un pizzico di irriverenza verso lo status quo. Con tono ironico e provocatorio si dice, infatti, che la IPA sia realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti. Il risultato? Una birra dal gusto equilibrato, bilanciata e di facile approccio, che ancora una volta è pronta a stupire lanciando il formato lattina da 35,5cl.

Perché la lattina? L’alluminio è uno dei materiali più facilmente riciclabili, grazie alla sua bassa densità e alla leggerezza del peso. Le lattine sono a prova di luce ed ermetiche al 100%, e riescono a raffreddarsi in fretta.Last, but notl east: le lattine liberano la creatività. I grafici possono utilizzare l’intera superficie esterna come etichetta: una caratteristica non da poco, soprattutto per un birrificio graffiante come Lagunitas che proprio in lattina fa esplodere appieno tutta la sua autenticità, nel carattere e nel gusto. Utilizzando come da tradizione solo acqua, luppolo, lievito e malto d’orzo, Lagunitas IPA è infatti una delle birre più vendute in tutti gli States.

Con gradazione alcolica 6,2%, nata dall’incontro tra nuovi luppoli aromatici americani e un dry hopping usato con intelligenza ma senza timori, si presenta con un colore arancione acceso e una schiuma compatta e persistente. Lagunitas IPA rivela evidenti note balsamiche di pino e resina e agrumate di pompelmo e, con un gusto connotato da mix di agrumi rinfrescanti, caramello dolce e un gradevole amaro accentuato. Può essere servita, tra i 7 e i 10 gradi, in accostamento a formaggi vaccini ben stagionati, classici antipasti o piatti della cucina giapponese e indiana.