7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia”, l’ultima nata nella famiglia Poretti

7luppoli-bannerino-6c317988

Così come l’autunno arriva puntuale a colorare le foglie di rosso, giallo e oro, anche il Birrificio Angelo Poretti rende omaggio a questa stagione di nuovi inizi e buoni propositi allargando la famiglia delle specialità stagionali in edizione limitata con “7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia”. Si tratta di una birra autunnale aromatizzata al miele di castagno degli apicoltori CONAPI-MIELIZIA (Consorzio Nazionale Apicoltori), creata dai Mastri Birrai in collaborazione con i consumatori che hanno preso parte al concorso online “Quest’anno il mastro birraio sei tu!” scegliendone ricetta, pack e nome.

Il concorso – pensato e voluto dal Birrificio Angelo Poretti per far sentire il consumatore, ancora una volta, protagonista e al centro delle scelte dell’azienda – è stato realizzato attraverso la pagina Facebook di Birrificio Angelo Poretti nel mese di giugno scorso e ha raccolto circa 25.000 combinazioni. Alla fine del concorso i risultati hanno mostrato una forte preferenza dei consumatori (353) per la combinazione “Specialità ambrata di miele di castagno con aroma speziato ed etichetta mattone” che ha portato alla creazione della nuova “7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia” nello stabilimento di Induno Olona (VA).

Il carattere moderatamente dolce conferitole dal miele di castagno - dall’odore acre e legnoso con un retrogusto amaro - combinato con i sentori speziati rendono la “7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia” una birra dall’elevata intensità olfattiva. Il colore naturalmente scuro del miele di castagno e il fatto di non essere filtrata le conferiscono un aspetto opalescente e un corpo strutturato, rotondo e in piena armonia con il tono amaro moderato e un grado alcolico medio-alto (6,3% alc. Vol.).

Il sapore intrigante e la moderata frizzantezza della nuova “7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia” del Birrificio Angelo Poretti sapranno stupire tutti i palati, soprattutto in abbinamento alla degustazione di formaggi di media stagionatura e frutta secca di stagione.

La specialità autunnale del Birrificio Angelo Poretti è disponibile sia nell'elegante formato in bottiglia da 33 cl. sia nella versione eco-friendly in fusti da 20 e 10 litri in PET DraughtMaster™, l'innovativo sistema di spillatura sviluppato da Carlsberg Italia che utilizza fusti in plastica riciclabile senza l'aggiunta di CO2 in luogo di quelli in acciaio.

L'eccellenza italiana di Birrificio Angelo Poretti verrà messa in mostra davanti agli occhi di tutto il mondo in occasione del prossimo EXPO Milano 2015, in quanto è stato scelto per essere la birra ufficiale di Padiglione Italia. All'interno del cuore pulsante della manifestazione, all'incrocio tra il Cardo e il Decumano, Birrificio Angelo Poretti potrà dare il giusto tributo ai propri prodotti, ai luoghi e alle persone che hanno permesso all'Azienda – a partire dal 1877 – di diventare un simbolo di qualità italiana e di maestria nella selezione dei luppoli. Sarà, quindi, l'occasione per far vivere la propria storia fatta non solo di tradizione e qualità, ma anche di innovazione continua, particolarmente in linea con i temi-chiave dell'esposizione universale: qualità, innovazione e sostenibilità.

MIELE DI CASTAGNO - Caratteristiche

Consistenza: liquido, a cristallizzazione molto lenta.

Colore: di colore ambrato, scuro, con note rossastre simili all'agata.

Sapore: dal sapore amarognolo, al palato è astringente, leggermente tannico, con note di fave di cacao, carruba e tabacco.

Aroma: aroma vegetale, intenso, penetrante, pungente e aromatico.

Zona e periodo di produzione:

Viene raccolto nei castagneti delle Alpi e degli Appennini in estate e autunno.