Rinaldi presenta la birra artigianale Apec

evid-65f37b74

Rinaldi presenta la sua nuova birra artigianale: Apec, che prende il nome dalla sua cittadina di produzione, Apecchio, in provincia di Pesaro Urbino.

Apecchio 3Crocevia tra Marche, Umbria e Toscana, rifugio nel corso dei secoli di tutte le civiltà, la cittadina di Apecchio - lungo le sue strade tracciate dagli antichi Piceni - ha visto passare i Celti, gli Umbri, gli Etruschi, i Romani, e in tempi più vicini a noi i funzionari e i messi dello Stato Pontificio. Situata a 493 metri sul livello del mare, nel cuore di un territorio caratterizzato da ampi prati e da larghe estensioni boschive, Apecchio è dominata dalla mole del Monte Nerone, dal quale sgorgano acque correnti copiose e purissime. Per questa ragione, negli anni più recenti, si sono insediati ad Apecchio alcuni birrifici artigianali di alto livello, che hanno fatto della cittadina marchigiana un'autentica capitale della birra italiana di qualità.

Sempre ad Apecchio ha aperto la sua sede l'Associazione "Apecchio Città della Birra", che ha come obiettivo la valorizzazione dell'intera filiera birraria locale, lo sviluppo dell' "alogastronomia" (cioè il corretto abbinamento tra birra artigianale Rinaldi birra APEC 493 Fiume e prodotti tipici della tavola) e la promozione dell'identità territoriale integrata della zona.

E, come detto, proprio dall'antica denominazione dialettale del Comune trae il suo nome Apec, la birra artigianale di Apecchio, confezionata in bottiglie da 75 cl., e disponibile in due versioni: Bionda e Ambrata.

Per maggiori informazioni, contattare Fratelli Rinaldi Importatori al numero 051 4217811 o via e-mail all'indirizzo info@rinaldi.biz.

Apec - birra Artigianale Bionda

- Tipologia: birra artigianale bionda (Ale), ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.
- Provenienza: Apecchio (PU).
- Gradazione alcolica: 5,6% vol.

- Saturazione in CO_2: media.
- Esame visivo: schiuma bianca, compatta, sottile e persistente; colore giallo paglierino, libero da solidi in sospensione ma talvolta velato da lievito; perlage fine.
- Esame olfattivo: note agrumate, di fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), di mandorla e di pesca sciroppata.
- Esame gustativo: la metà anteriore della lingua si apre a una sensazione citrica astringente, mentre la seconda metà del palato si libera da qualunque sensazione amara. Birra molto scorrevole.
- Bicchiere di servizio: a trapezio rovesciato, molto capiente.
- Temperatura di servizio: 6 gradi.
- Abbinamenti a tavola: Apec Bionda è birra dissetante, da accompagnare a cibi senza salse grasse ma sostanziosi, ad antipasti di pesce, a salumi, a formaggi freschi o di media stagionatura.

Apec - birra artigianale ambrata

- Tipologia: birra artigianale ambrata (Strong Ale), ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.
- Provenienza: Apecchio (PU).
- Gradazione alcolica: 7,2% vol.
- Saturazione in CO_2: media.
- Esame visivo: schiuma compatta, sottile e persistente; colore cappuccino, con riflessi ramati, libero da solidi in sospensione ma talvolta velato da lievito.
- Esame olfattivo: note di caramello, di frutti di bosco e di marmellata di prugne.
- Esame gustativo: palato equilibrato, tra il gusto di caramello sulla metà anteriore della lingua e l’amaro pronunciato sulla metà posteriore. Birra corposa.
- Bicchiere di servizio: a trapezio rovesciato, molto capiente.
- Temperatura di servizio: 8 gradi.
- Abbinamenti a tavola: cibi grassi e sostanziosi, antipasti di salumi, primi con tartufo e funghi, carni alla griglia, fiorentine.