Dibevit import presenta la nuova Duvel Tripel Hop 2015

bottiglia-b404bcb4

La storica Brasserie belga Moortgat di recente ha dato inizio a una vera e propria tradizione: brassare ogni anno una Duvel speciale. La versione Tripel Hop della classica Duvel viene appunto prodotta una sola volta all'anno in tiratura limitata. La peculiarità dell'edizione 2015 consiste nell'affiancare ai luppoli della ricetta tradizionale Saaz Saaz e Styrian Golding - che le conferiscono il caratteristico aroma di pompelmo e limone insieme a una piacevole amarezza nel retrogusto - la varietà Equinox, proveniente dalla Yakima Valley a Washington.

L'aroma delle note di base viene dunque ravvivato da un pizzico di pepe verde. Inoltre, il luppolo americano non viene aggiunto solo in fase di bollitura, ma anche successivamente in dry hopping, così da esaltare maggiormente l'aroma del prodotto, donando alla birra una maggiore intensità. Duvel Tripel Hop 2015 è una strong ale ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, di colore oro. Ricca di aromi fruttati e complessi cela - sotto a una candida schiuma cremosa e persistente - un gusto deciso e una gradazione medio-alta (9,5% vol.).

In cucina il suo corpo robusto ben si sposa con antipasti di verdure (per esempio, cipolline, finocchio, zucchine, peperoni) e secondi importanti di pesce e carni bianche: aragosta, aringhe, salmone affumicato o filetto di maiale, vitello, pollo, anatra, pancetta salata. Si armonizza perfettamente anche con salse e spezie particolari come senape, wasabi e soia oppure menta, coriandolo e zenzero. Ottima in accompagnamento a formaggi di capra morbidi e a frutta tipo banana, pera cotta, frutto della passione, mela, pompelmo rosa, litchis. Sorprendente in abbinamento a dolci al cioccolato fondente.

Per degustarla al meglio si consiglia di servirla intorno ai 6°C. Duvel Tripel Hop 2015 è distribuita in Italia da Dibevit Import nel formato da 33 cl, a partire dall'equinozio di primavera di quest'anno, proprio in onore del nuovo luppolo inserito in ricetta dai Mastri Birrai Moortgat.