L’Estiva dal Birrificio Angelo Poretti

img-news-poretti1-4bb9d84e

Il Birrificio Angelo Poretti rinnova l’appuntamento con le sue specialità stagionali presentando la nuova non filtrata ai 7 Luppoli L’Estiva, specialità prodotta in quantità limitata per essere gustata al meglio delle sue caratteristiche organolettiche nel periodo che va da aprile a settembre 2013.

La nuova stagionale in edizione limitata dello storico Birrificio della Valganna, attivo dal 1877, possiede tutte le caratteristiche per conquistare i favori di un pubblico che va oltre l’élite dei cultori più esigenti della birra di qualità. La Non filtrata ai 7 Luppoli L’Estiva, infatti, si presenta come una birra lievemente ambrata dal gusto deciso ma equilibrato, piacevolmente dissetante grazie alla lieve nota amara conferita dall’intensa luppolatura, e non filtrata per offrire tutto il gusto e la complessa gamma aromatica della cotta.

Si tratta, pertanto, di una birra “su misura” per i consumi primaverili ed estivi e in linea con il crescente favore dei consumatori verso le birre di alta qualità prodotte con un occhio di riguardo al concetto di “artigianalità”, un grado alcolico medio (5,6% in volume) e un’ottima beverinità ottenuta senza rinunciare all’intensità del gusto e alla ricchezza dei profumi.

Il merito di tutto ciò va diviso tra la selezione di luppoli e la qualità della lavorazione dell’orzo e del frumento maltati. Dalla luppolatura, la nuova Non filtrata ai 7 Luppoli L’Estiva prende le sue intense note floreali, con la predominanza dei sentori delicatamente agrumati e lievemente speziati dovuta al Luppolo Golding: buon solista in un’orchestra affiatata.

Come tutte le referenze del Birrificio Angelo Poretti anche la nuova Non Filtrata ai 7 luppoli L’Estiva si rende particolarmente adatta ad essere accostata alle ricette della cucina italiana create appositamente dalla scuola di cucina ALMA e consultabili, a breve, sul sito www.birrificioangeloporetti.it.

Disponibile in bottiglia nell’elegante formato da 33 cl, la Non Filtrata ai 7 luppoli L’Estiva del Birrificio Angelo Poretti è pronta a dare il meglio di sé servita alla spina, beneficiando dell’esclusivo sistema di

spillatura DM Modular 20 messo a punto da Carlsberg Italia. Grazie a questa innovativa tecnologia, infatti, la birra non è più contenuta nei tradizionali fusti di acciaio, bensì in fusti a perdere in PET da 20 litri, riciclabili con la normale raccolta differenziata, che rendono possibile servire la birra senza aggiunta di anidride carbonica.

In questo modo, si ottiene un prodotto di qualità che mantiene più a lungo le caratteristiche organolettiche (9 mesi a fusto chiuso contro i 6 del fusto in acciaio) e una vita media più lunga del fusto una volta aperto (31 giorni contro 4 circa): il tutto con un minor impatto ambientale.

I mastri birrai del Birrificio Angelo Poretti hanno creato, nel tempo, 5 ricette dal sapore unico per guidare il consumatore in una esperienza dalla crescente intensità dei luppoli, in accordo con la tradizione birraia italiana:

• La 3 Luppoli, chiara e leggera;

• La Originale 4 Luppoli, una pregiata birra chiara, generosamente luppolata e dalla spiccata armonia;

• La Bock Chiara 5 Luppoli doppio malto, una corposa birra chiara doppio malto, dall’intensa luppolatura;

• La Bock Rossa 6 Luppoli doppio malto, una corposa birra rossa doppio malto, dal gusto deciso e intenso;

• La 7 Luppoli Non Filtrata Ambrata, corposa birra ambrata invernale, dall’intensa luppolatura e il grado alcolico importante (7,0% alc. vol).