Green Killer: una nuova India Pale Ale nel portfolio di Dibevit Import

schermata-2015-09-29-a-154959-7b842afc

Green Killer, prodotta dalla belga Brasserie de Silly, entra nel portfolio di Dibevit Import, da vent’anni leader nazionale nell’importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo.

Con l’introduzione di questa nuova referenza, Dibevit Import continua il suo percorso di arricchimento della propria gamma prodotto e si conferma un partner d’eccellenza grazie anche a un portfolio ricco, esclusivo e di alto profilo.

Pare che Green Killer debba il suo nome alla mascotte della Brasserie de Silly: Marquis, il cane da guardia del Mastro Birraio. Secondo un divertente aneddoto, infatti, una notte Marquis vide addentrarsi nella proprietà degli sconosciuti, con tutta probabilità concorrenti e birrai gelosi del successo dell’ultima ricetta della Brasserie. “Verde di rabbia” il cane li fece scappare, digrignando i suoi denti aguzzi: in tal modo si conquistò un posto d’onore sull’etichetta della nuova birra e ne ispirò perfino il nome.

Green Killer è una birra per intenditori, grazie al suo particolare bouquet di luppoli: è prodotta infatti combinando, in bollitura, pale malt e luppoli Tomahawk, Chinook e Aktanum. A renderla irresistibile è poi l’aggiunta del luppolo Kent Goldings in dry hopping che conferisce un aroma molto piacevole, leggermente speziato e floreale.

Si tratta di una India Pale Ale, prodotta ad alta fermentazione, di colore chiaro dorato, disponibile nel formato bottiglia da 33 cl e in fusto da 20 litri; ha una gradazione di 6,5 gradi alcolici, molto morbida, con una piacevole carbonazione. Al primo approccio si percepisce un aroma fruttato di pesca e ananas, con un sottile sottofondo agrumato. Il fruttato continua anche nel gusto e viene bilanciato da un’accentuata amarezza che dona un finale armonico. Un birra che stupisce fin nel retrogusto dominato da una piacevole nota pepata.

Per queste sue caratteristiche si sposa perfettamente, a tavola, con aperitivi e primi piatti leggeri. Da provare in abbinamento a piatti di pesce – anche crostacei – carni bianche, frittate e formaggi freschi.