

# J63

JULIASessantatre

BIRRA AGRICOLA

# JBLACK

BIRRA AGRICOLA  
STOUT

SENTORI DI TOSTATO, LIQUIRIZIA,  
CIOCCOLATO E CACAO. GUSTO CALDO  
E AVVOLGENTE.  
L'ESPERTO MEDITI!

#### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, cacao.

#### STILE

Stout.

#### LIEVITO

Alta fermentazione.

#### COLORE

Molto scuro, riflessi rubino in controluce.

#### ASPETTO

Limpido.

#### SCHIUMA

Fine, abbondante e persistente.

#### SPEZIE

Cacao.

#### ALCOOL

8% - °P20

#### IBU (UNITÀ D'AMARO)

21

#### DEGUSTAZIONE

Al naso si percepisce nettamente il tostato accompagnato da caffè, cacao e liquirizia. La saturazione di CO2 è elevata (6,5) e questo determina un cappello di schiuma importante e molto persistente che accompagna tutta la degustazione. In bocca la prima sensazione è "calda" e piena, per poi cedere il passo al tostato che, come al naso, offre sensazioni di liquirizia e cacao che si tramutano, col riscaldarsi della birra, in prugna secca, frutta sotto spirito e vaniglia nel finale.

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Una birra importante, da meditazione e, durante le lunghe sere invernali, da abbinare magari a un buon sigaro. Si presta a essere degustata con pesce crudo e crostacei. Ottima anche con i formaggi erborinati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-15 °C

#### FORMATI

750 ml, 30 L

