

J63

JULIA SESSANTATRE
BIRRA AGRICOLA
ARTIGIANALE TOSCANA

J R U B R A

B I R R A G R I C O L A
D O P P E L B O C K

UN'ESPLOSIONE DI PROFUMI
ERBACEI, NOTE MALTATE E FRUTTA
SECCA. IN BOCCA È UN TRIPUDIO DI
LUPPOLI AROMATICI.
RAFFINATA!



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

STILE

Doppelbock per i malti, American Pale Ale per i luppoli.

LIEVITO

Bassa fermentazione.

COLORE

Arancione carico con riflessi rossi.

ASPETTO

Leggermente velato.

SCHIUMA

Bianca, fine, compatta e molto persistente.

ALCOOL

7,5% - °P 17,5

IBU (UNITÀ D'AMARO)

36

DEGUSTAZIONE

Al naso è un'esplosione di profumi erbacei, resinosi, simili ai germogli di pino marittimo. Poi si sentono le note maltate, come frutta sotto spirito e frutta secca. Si nota l'assenza quasi totale di esteri: abbiamo infatti preferito la tecnica della bassa fermentazione, per esaltare le materie prime. La saturazione in CO₂ è media e JRubra risulta poco carbonata in bocca, per lasciare spazio a un corpo importante. In bocca la prima sensazione è maltata, dolce, per lasciare spazio quasi immediatamente a un tripudio di luppoli aromatici, resinosi, con una punta d'argilla sul finale. Quest'ultimo lunghissimo, nel quale si alternano gli aromi dei luppoli selezionati.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottima birra invernale. Accompagna benissimo arrostiti e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATI

330 ml, 750 ml, 30 L