

J63

JULIASessantatre
BIRRA AGRICOLA
ARTIGIANALE TOSCANA

J I P A

B I R R A G R I C O L A
A M E R I C A N I P A

UN CORPO PIENO E RAFFINATO PER
UN TRIONFO DI PROFUMI TROPICALI
E AGRUMATI. AMARO IMPORTANTE
MA EQUILIBRATO. L'APOTEOSI DEL
LUPPOLO.
SENSITIVA!



INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

STILE

American IPA.

LIEVITO

Alta fermentazione.

COLORE

Ambrato chiaro con riflessi ramati.

ASPETTO

Leggermente velato.

SCHIUMA

Bianca e compatta.

ALCOOL

6,2% - °P 15,6

IBU (UNITÀ D'AMARO)

45

DEGUSTAZIONE

Al naso è un trionfo di profumi tropicali, agrumati e floreali. In bocca ha un corpo pieno e ricercato, contrastato da un amaro importante ma equilibrato.

Protagonista della bevuta, dall'inizio alla fine, è certamente il luppolo che fa della JIPA una birra dissetante ma con carattere, compagna perfetta di ogni occasione.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si sposa bene con formaggi di media stagionatura ed erborinati come il gorgonzola, con il prosciutto dolce, le carni bianche, le verdure grigliate o al vapore, piatti a tendenza dolce o speziata, ideale anche con il curry.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-7 °C

FORMATI

330 ml, 750 ml, 30 L