

MALEDETTA

Il punto di incontro tra cultura brassicola belga e quella anglosassone. La luppolatura decisa di scuola inglese si sposa alla perfezione con le note fruttate e floreali di grande fascino, intensità e complessità sviluppate dalla selezione di lieviti. La maledetta è infatti una birra che sperimenta una particolare miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti da birra con quelli selvatici "cacciati" nelle montagne intorno al birrificio, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico del territorio. In bocca, dopo l'ingresso mielato, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata. Birra del Borgo dedica questa birra al sigaro Modigliani e al club Maledetto Toscano.

STILE: *Belgian Ale*

COLORE: *ambrato*

GRADI: *6,2%*

TEMP.DI

SERVIZIO: *11-13° C*

IBU: *31*

EBC: *25*

ABBINAMENTI

Compagna perfetta dei vostri barbecue estivi.

FORMATI

33 cl

