

CECI
1938

BIRRA DI PARMA APA - ETICHETTA BRONZO

"Quel che si trova nell'effetto era già nella causa." (H. Bergson)

Quell'effetto per noi è il gusto deciso e profondo, un impianto aromatico ampio e persistente. La birra di Parma Bronzo costruisce il suo gusto nell'idea di una APA che non cerca mediazioni nel gusto. Valorizza la natura luppolata agrumata, frutto di una scelta attenta dei prodotti e delle logiche produttive. In questa birra si incontrano le scelte consapevoli di chi ne coglie l'effetto nel bicchiere e di chi ha costruito la causa.



SCHEDA TECNICA

Tipologia: American Pale Ale

Lavorazione: birra ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero.

Gradazione: 5,8% vol.

Temperatura di servizio: 8/10°C

Formato: 0.50 l

Codice: Q-13

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore giallo ambrato e una schiuma consistente e persistente.

Profumo: Luppolatura intensa segnata da avvolgenti note agrumate, apre a lievi sensazioni tropicali. Eleganti gli accenni dolci di caramello, di speziatura e tostatura.

Gusto: L'intensa nota amara agrumata del luppolo e le delicate sensazioni di caramello hanno come effetto un'interessante armonia. La tostatura evidente trova nel finale un'amaricante persistente e al contempo delicato.

Abbinamenti: Il corpo pieno e il profilo aromatico, rendono questa APA adatta a carni rosse, salumi e formaggi di buona stagionatura. Interessante con zuppe a base di pesce a tendenza dolce.