



**TIM**  
Scegli la Fibra<sup>+</sup> ultraveloce di TIM  
a 24,90€/mese.  
In più TIMVISION con Disney+ è in regalo  
per i primi 6 mesi, poi 9,99€/mese.

[SCOPRI](#)

CS / SPORT E STYLE 7 MIN

# BDPR, Birra di Parma: l'altra spuma

Ceci 1938 racconta la birra artigianale con un'elegante trilogia



• 09.05.2022 10:52

f Note per le bollicine in rosso del loro celebre  
 🗨️ Lambrusco, le **cantine CECI** 1938 presentano una  
 🐦 nuova collezione di Birre artigianali che ha fatto il  
 ✉️ proprio esordio sul mercato recentemente. Una  
 📄 trilogia di birre che racconta, attraverso sapori  
 🖨️ intensi e profumi avvolgenti, un altro capitolo della  
 storica winery di Torrile. Progetto esclusivo frutto  
 della collaborazione con un noto birrificio artigianale  
 del territorio, le Birre di Parma rappresentano  
 appieno il contesto in cui nascono e sono  
 contraddistinte dall'inconfondibile tocco CECI 1938  
 che ha scelto di valorizzare le tre versioni del  
 prodotto attraverso bottiglie di design estremamente  
 eleganti dal formato originale da 500 ml.



**TIM**  
Scegli la Fibra<sup>+</sup>  
ultraveloce di TIM  
a 24,90€/mese.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'approccio essenziale del design e della grafica esprimono la personalità di ciascuna Birra. L'oro, l'argento e il bronzo leggermente satinati si ispirano ai colori tipici delle birre non filtrate, leggermente opache nel colore e ricche di aromi e profumi che conquistano al gusto e avvolgono l'olfatto. La bottiglia propone una silhouette morbida, sinuosa e decisamente originale: La Birra di Parma veste in maniera elegante le sensazioni che sa regalare.



Un'idea unica e originale nata a Parma dalla creatività di CECI 1938 nel pensare a vini e birre di alta qualità con una personalità eclettica, che "stanno bene con tutto", eleganti ed equilibrati, mai estremi, da gustare in compagnia nelle fresche serate estive o davanti ad un piatto caldo in inverno. Di Parma poiché gli ingredienti principali e la produzione derivano dal territorio della provincia di Parma: l'acqua e l'orzo danno origine ad un malto PILS che è la base di tutte e tre le birre, e il 100% della Birra Silver.

I luppoli provengono da un'accurata selezione a livello internazionale. In ogni birra è presente un blend composto per definirne l'amaro e l'aroma. Il luppolo connota il prodotto finito anche in base al momento in cui viene aggiunto, solo in bollitura per Birra Gold e Birra Bronze, anche in dry hopping per la Birra Silver. La collezione delle Birre di Parma presenta tre etichette, BDPR Gold per la Blond Ale, BDPR Silver per la Imperial Pils e BDR Bronze per l'American Pale Ale.

La BDPR Gold, Blond Ale è una birra in stile inglese, chiara ad alta fermentazione e non filtrata, classica e dagli aromi freschi e delicati dalle note speziate e agrumate. La proposta BDPR Silver, contraddistingue una Imperial Pils in stile tedesco, di colore giallo dorato speziata ed agrumata di particolare complessità aromatica. Questa bionda si contraddistingue per un finale lievemente amaro.

L'American Pale Ale di stile americano connota l'etichetta BDPR Bronze: Una birra dall'intenso tono ambrato, un prodotto ad alta fermentazione con un ricco bouquet aromatico dato dalla forte presenza dei luppoli. Peculiare il sentore di caramello, spezie e tostatura.

Le Birre di Parma di CECI 1938, una collezione che canta fuori dal coro, una trilogia unica che parla di Italia, di Parma.

#### **SCHEDE TECNICHE**

##### **BDPR GOLD**

**Tipologia: Blond Ale**

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

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

**Gradazione:** 4.9% vol.

**Temperatura di servizio:** 5/6°C

**Formato:** 0.50 l

**Codice:** Q-11

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

#### **ANALISI SENSORIALE**

**Aspetto:** Colore dorato intenso, spuma bianca abbondante, cremosa e persistente.

**Profumo:** L'apporto leggero del luppolo si bilancia con note lievemente speziate e agrumate.

La componente maltata e gli accenni di miele completano il quadro aromatico.

**Gusto:** L'ingresso è segnato da accenni di dolcezza che lasciano immediatamente spazio a un sorso che risulta abbastanza secco, sottilmente amaro e leggermente agrumato.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con i piatti della cucina mediterranea. Non disdegna l'abbinamento con formaggi di media stagionatura, piace con primi piatti di media dolcezza e secondi di carne mediamente saporiti.

**BDPR SILVER**

**Tipologia:** Imperial Pils

Lavorazione: birra a bassa fermentazione, non filtrata, non pastorizzata.

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

Gradazione: 6,5% vol.

Temperatura di servizio: 6/7°C

Formato: 0.50 l

Codice: Q-12

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

**ANALISI SENSORIALE**

Aspetto: Colore giallo dorato, cappello di schiuma pannosa, compatta e persistente.  
Carbonizzazione elevata.

Profumo: Piacevoli ed evidenti, le note luppolate emergono su tutte le note agrumate. Le sensazioni erbacee e floreali fresche rendono intrigante l'aroma.

Gusto: Il sorso è chiaramente secco e dissetante. Si apprezza la presenza del luppolo, accanto a note floreali ed erbacee e un'accennata morbidezza garantita dall'alcol e delle note dolci del malto. La buona carbonazione e la consistenza pastosa contribuiscono a lasciare un ricordo lievemente amaro nel finale.

Abbinamenti: Birra eclettica che permette ampi e numerosi abbinamenti: dai formaggi freschi sino ad arrivare alle carni non troppo grasse, dalle preparazioni con uova accompagnate da verdure, ai primi piatti di media struttura. Naturalmente vocata per guidare gli antipasti leggeri.

**BDPR BRONZE**

**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: Luppatura 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.

#### Da non perdere

TUTTE LE NEWS DI LIFESTYLE