



BRÓC

BIRRA AGRICOLA TOSCANA

LA PRIMA NATA DAL MICROBIRRIFICIO DI UGO CONTINI BONACOSSÌ
L'ORIGINALE BIRRA AGRICOLA DI ROCCALBEGNA!



La BRÓC è una birra agricola Toscana ad alta fermentazione prodotta e imbottigliata a Roccalbegna ed ottenuta artigianalmente dalla lavorazione di ingredienti tradizionali e naturali. Non filtrata e non pastorizzata, il sedimento e la torbidità sono caratteristiche del prodotto.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: Maggio 2014

STILE DI APPARTENENZA: Belgian Ale

MALTI: Pils, Weizen, Vienna, Special B, Crystal

LUPPOLI: Premiant, Hallertauer sp.

AROMATIZZAZIONE: Coriandolo, Scorza di Arancia amara

COLORE E SCHIUMA: (classif. EBC 18 - SRM 9)

Di colore dorato intenso, opalescente, leggermente ambrata. Presenta una schiuma compatta, cremosa e persistente.

PROFUMO: frutti a polpa bianca e crosta di pane. Note di caramello e liquirizia sulla trama di frutta matura e lieviti.

GUSTO: palato suadente ma deciso, corpo vellutato e moderatamente spesso.

GRADAZIONE ALCOLICA: 6% vol.

GRADAZIONE PLATO: 16,8° (densità degli zuccheri presenti nel mosto)

UNITÀ DI AMARO: 25 IBU (International Bitterness Unit)

BICCHIERE SUGGERITO: Teku o calice da vino per esaltare la schiuma e esprimere al meglio i profumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Taglieri di affettati e peccorini semistagionati accompagnati da mieli e/o composte di frutta/verdura. Primi piatti aromatizzati al tartufo, ai sughi "impegnativi", alla carne alla brace ed anche al pesce.

NOTE DI SERVIZIO: È una birra da consumare mediamente giovane. Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dall'imbottigliamento. Come tutte le birre artigianali non ama le fonti luminose e preferisce soggiornare al fresco. Si conserva al meglio a circa 8/10°.

FORMATI DISPONIBILI: bottiglia da 0,50 L. - Fustino da 5 L.



UGO CONTINI BONACOSSÌ