

CHICANO

CON PEPERONCINO ROCOTO



Questa pianta, di origini esotiche, storicamente acclimatata in Italia, è spesso protagonista nella cucina tricolore. Da questa considerazione ai nostri birrai è venuta l'intuizione per l'utilizzo della varietà rocoto, caratterizzata più dall'energia aromatica che dalla piccantezza. Dopo una premessa visiva fatta di densa schiuma pannosa e un colore tendente all'ambra, accorda al naso note di miele di fiori bianchi e una tipica, dinamica pungenza vegetale. In bocca questa vivacità colpisce le papille gustative, sferzandole gradevolmente e producendo esili e originali sensazioni piccanti che si svelano mentre la birra si dissolve lenta.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'**ORZO**, malto di **FRUMENTO**, **FARRO** (2,00%), **PEPERONCINO ROCOTO** (0,45%), luppolo, lievito

% GRADAZIONE ALCOLICA

5,8% Vol.

COLORE

Biondo intenso

ABBINAMENTI

Prosciutto cotto d'autore, uova alla Benedikt, lasagna di verdure in bianco



7/8 °C



0,33 L



FUSTO
MONOUSO
POLYKEG
BAIONETTA