

CECI
1938

BIRRA DI PARMA IMPERIAL PILS - ETICHETTA ARGENTO

"La scoperta d'un piatto nuovo è più preziosa per l'umanità, che la scoperta d'una nuova stella." (A. Brillat-Savarin)

Argento è una preziosa scoperta nel cielo stellato delle birre stile Pils. La Imperial ha tuttavia una caratteristica aromatico-gustativa che offre una luppolatura più evidente e un grado alcolico maggiore rispetto ad una Pilsner tradizionale. Resta sempre un riferimento di birra a tutto pasto. Silver si propone come scoperta luminosa e preziosa nell'ampia costellazione delle birre italiane.



SCHEDA TECNICA

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.