MACHETE

DOUBLE IPA

BIRRIFICIO DEL DUCATO

“Una rasoiata di luppolo. Machete non fa compromessi. Machete don’t text.”

MACHETE è un’accattivante Double IPA dalla prorompente ma equilibrata esplosione aromatica. Il luppolo emerge in maniera decisa, potente e imperiosa, trionfando su tutto e donando alla birra sentori di pompelmo e frutta tropicale. MACHETE ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso.

NON SERVE CHIEDERE PIETÀ, NON C’È POSTO PER NASCONDERVI: OVUNQUE VOI SIATE, MACHETE VI CATTURERÀ..

LONDON 2015 THE INTERNATIONAL BEER CHALLENGE BRONZE

LONDON THE INTERNATIONAL BEER CHALLENGE SILVER

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose.

AMARO ●●●●●

AGRUMATO ●●●●○

DOLCE ●●●○○

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto

Birra di colore dorato intenso, con schiuma bianca persistente.

Aroma

Al naso esprime sentori di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce (mango).

Gusto

Machete presenta un amaro deciso ma ben equilibrato con la parte fruttata.

Abbinamenti

Si abbina a piatti speziati o piccanti, carne grigliata e pesce fritto.

DISPONIBILITÀ E FORMATI

Disponibile tutto l’anno in fusto da 20 l e bottiglia da 33 cl.

7,6% alc./vol.	17 grado plato	52 IBU	11 EBC

Temperatura di conservazione
4° C – 18° C
Temperatura di Servizio
7° C – 10° C