VERDI

IMPERIAL STOUT

BIRRIFICIO DEL DUCATO

“Dedicata a tutti i cuori oppressi in cui ancora vive ed arde il fuoco implacabile della libertà.”

Avendo fondato il Birrificio del Ducato a Roncole Verdi ci sembrava doveroso dedicare una birra al Maestro Giuseppe Verdi: Verdi Imperial Stout. Quando tornò dal suo primo viaggio a New York, il mastro-birraio e fondatore del birrificio, Giovanni Campari, decise di creare una Imperial Stout con maggior equilibrio, eleganza e bevibilità di quelle assaggiate oltreoceano. L’originalità della sua ricetta sta nell’uso del peperoncino: in effetti l’abbinamento classico è qui riproposto con le note di cioccolato della birra, ma soprattutto si rivela un espediente molto azzeccato perché il finale piccante stuzzica la gola andando ad alleggerire la pienezza di gusto e di corpo della birra rendendo la bevuta più facile.

LA PRIMA BIRRA CRAFT ITALIANA DELLA STORIA A VINCERE L’ORO AGLI EUROPEAN BEER STAR.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Birra di color ebano scuro e aromi che vanno dal cioccolato alla liquirizia, dal caffé al tabacco, con sfumature liquorose. In bocca ha un corpo pieno, morbida e secca, di gran persistenza. Il finale rivela una sorpresa piccante.

AMARO ●●●●○	SPEZIATO ●○○○○
DOLCE ●●●●●	TORREFATTO ●●●●●

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto

Birra di colore ebano scuro, con una schiuma persistente color cappuccino.

Aroma

Esprime note di caffè, cioccolato, tabacco e sfumature liquorose.

Gusto

In bocca rivela un amaro da tostature, addolcito da sfumature liquorose. Il finale è piccante.

Abbinamenti

Si abbina con dolci al cioccolato, pasticceria secca e formaggi erborinati.

DISPONIBILITÀ E FORMATI

Disponibile in autunno ed inverno in fusto da 20 l e bottiglia da 33 cl.

8,2%	20	42	200
alc./vol.	grado plato	IBU	EBC

Temperatura di conservazione
4° C - 18° C
Temperatura di Servizio
8° C - 12° C