FUTURA

BOCK

BIRRIFICIO DEL
DUCATO

“Aspettiamo che ritorni la luce, di sentire una voce. Aspettiamo senza avere paura, domani.”

Futura è la nostra avveniristica interpretazione di una classica Bock, birra di tradizione teutonica. In tedesco “Bock” si traduce letteralmente come “caprone” o “stambecco”, animale simbolo di purezza, eccellenza e versatilità, caratteristiche che incarnano il nostro modo di fare birra.
Come lo stambecco sogna le più elevate pareti rocciose e gli spazi aperti, là dove l’aria è fine e sopra la testa non vi è altro che il cielo, così Futura è in grado di risvegliare i nostri sensi e trasportarci *più su, nel silenzio tra le nuvole*, *più su*, nella misteriosa attesa di una nuova alba di luce e meraviglia.
Il domani è da oggi estremamente accessibile. La birra Futura nasconde con estrema leggerezza i suoi 6.3 gradi alcolici e con quel tenue tocco amaro sul morbido finale vi farà guardare avanti, verso l’immediato futuro del prossimo sorso.

UN GRANDE CLASSICO CON IL TOCCO INCONFONDIBILE DUCATO A COMPLETAMENTO DELL’OPERA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Birra di bassa fermentazione, interpretazione in chiave Ducato di uno stile classico tedesco. Di color rosso vivo, stupisce per la pulizia e l’equilibrio delle sue note maltate, che si sposano ai sentori di frutta rossa.

AMARO ●●○○○
FRUTTATO ●●●○○
DOLCE ●●●○○

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto
Birra di colore rosso vivo. Schiuma panna molto fine e persistente.

Aroma
Al naso risalta un vivace aroma di fragola e frutti rossi, sostenuti da note di caramello.

Gusto
Il finale morbido leggermente amaro spegne le intense note maltate (crosta di pane, toffee, miele di tiglio) e di frutta rossa (uva fragola, fragola e amarena).

Abbinamenti
Si sposa con carni arrostite,salsicce, piatti speziati, affumicati o piccanti, formaggi stagionati tipo Asiago, Groviera ed Emmental. Dessert al cioccolato.

DISPONIBILITÀ E FORMATI

Disponibile in fusti da 20 l.

6,3% alc./vol.	15 grado plato	30 IBU	50 EBC

Temperatura di Conservazione
10° C – 13° C
Temperatura di Servizio
7° C – 10° C