

FUORI DAL GREGGE#2

ITALIAN GRAPE ALE CON UVA NEBBIOLO



ROSATO CHIARO
DOLCE ●●●○○
AMARO ●●○○○
CORPO ●●○○○



33 cl e
alc. 5,5% vol.
13 Plato
20 IBU

La meno alcolica e più delicata delle nostre Italian Grape Ale: non adoperiamo uva intera ma solo mosto di Nebbiolo a piena maturazione coltivato dall'Azienda Agricola Bric Castelvej di Canale, Cuneo. I circa 80 grammi di mosto d'uva per ogni 33 cl di birra finita sono inseriti ad inizio fermentazione, condotta anche in questo caso da un lievito ad alta fermentazione specifico per la vinificazione a secco.

Il "succo" d'uva resta a contatto con i lieviti per circa tre settimane, trasferendo nel prodotto un brillante colore rosato, oltre a profumi ed aromi. I malti sono Pilsner e frumento. Anche nella Fuori dal Gregge #2 il pH basso permette una conservazione ottimale della birra per lungo tempo.

Aroma: di fragole fresche, uva nera, ribes e frutti rossi, apporto del luppolo assente.

Gusto: morbido e dolce, acidità elevata, tannico lieve, corpo medio, carbonazione elevata e molto fine.