



TATARICUM



BIRRA PRODOTTA CON ANTICO

Produttore

BIRRIFICIO REIT

Nazionalità

Italia

Stile

Schwarzbier

Grado alcolico

4,2 %

Formati

Bottiglia 0,33 L

GRANO FAGOPYRUM TATARICUM

Nasce da un progetto sociale in collaborazione con la cooperativa SO.LA.RE.S. per il recupero del grano antico che veniva coltivato in valle. Importato dall'abate Ignazio Bardea a Bormio nella seconda metà del 1700. Questo grano della famiglia del grano Saraceno cresce in terreni poveri fino a 1600 metri. Notevoli le sue proprietà nutrizionali e antiossidanti.

Aroma: moderatamente pane e caramello scuro. carattere di torrefatto, cioccolato fondente e di caffè. Basso aroma di luppolo floreale erbaceo.

Aspetto: colore molto scuro con riflessi intensi da rubino a granato. Molto limpida, schiuma persistente tendente al marrone, molto fine.

Gusto: malto leggero con un carattere pulito. Il torrefatto moderato nel finale non evidenzia bruciato. Amaro medio che permane nel finale. Gusto di luppolo floreale e erbaceo leggero, carattere pulito da lager. Il retrogusto tende a svanire con un sottile torrefatto in sottofondo.

lager scura tedesca dal corpo leggero, la sua secchezza e la mancanza di retrogusti eccessivi aspri e bruciati la rendono una birra parecchio beverina.