



FICOTTA
BIRRA AL COTTO DI FICHI





STILE: Italian Dubbel - birra doppio malto
FERMENTAZIONE: alta fermentazione e rifermentata in bottiglia

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito e cotto di fichi (meno del 10%)

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE: Puglia, Italia

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore ad una temperatura tra i 6°C e gli 8°C.

CONFEZIONI: bottiglia da 33cl - bottiglia da 75 cl - cartoni da 6 bottiglie

IMPRESSIONI GENERALI: una birra ad alta fermentazione ispirata alle Ale trappiste del Belgio con aggiunta di cotto di fichi, molto complessa, di intenso colore ramato - rossiccio, moderatamente alcolica, con ricchi gusti di malto, esteri di frutta scura o secca e alcol amalgamati assieme al corpo maltato con un finale abbastanza secco.

AROMA: ricco aroma di malto dolce e complesso, con possibili sentori di cioccolato e liquirizia, caramello e/o tostato (ma mai di torrefatto o di bruciato). Esteri fruttati moderati (uvetta e susine, talvolta ciliegie disidratate) e talvolta banana o mela. Sono comuni gli aromi di fenoli speziati e di alcol superiori (leggero chiodo di garofano e spezie, pepato, rosa e/o note profumate). Il malto è prominente nell'equilibrio, insieme agli esteri e ad una nota di alcol come supporto. Il tutto è amalgamato insieme per offrire una presentazione armoniosa.

ASPETTO: colore da ambrato scuro a ramato, con una attraente profondità rossastra. In genere limpida con una schiuma generosa, densa e persistente di color crema.

SIZE	Pc.s x CARTONE
33 cl	12
75 cl	6

FICOTTA

BIRRA AL COTTO DI FICHI

GUSTO: caratteristiche simili all'aroma. Gusto medio-pieno di malto ricco, complesso, dolce che tuttavia finisce moderatamente secco. La complessità del malto, gli esteri, i fenoli e l'alcol interagiscono (comune il gusto di uvetta, apprezzati i gusti di frutta secca, opzionale lo speziato da chiodo di garofano o pepato), l'equilibrio è sempre verso il malto. Amaro medio-basso che non persiste nel retrogusto.

AL PALATO: corpo medio-pieno. La carbonazione medio-alta può falsare la percezione del corpo. Calore alcolico leggero, delicato, mai bruciante o solvente.

BICCHIERE: Calice o Tulipano.

ABBINAMENTI: formaggi (saporiti), carni rosse alla brace, pollo, selvaggina, maiale, asparagi, dessert cremosi, dolci con mandorle.

Birra Artigianale - FICOTTA

Plato	16
Alcohol	6,5 %
Bitterness	IBU 26
Color	EBC 50
Serving Temperature	+ 10°C / + 12°C