

Alta **BIRRA** Quota

Cittareale
Rieti

CHICANO CON PEPERONCINO ROCOTO

Ingredienti

acqua, malto d'**ORZO**,
FARRO (2,00%), **PEPERONCINO
ROCOTO** (0,45%), luppolo, lievito

Gradazione alcolica

5,8% Vol.

Colore

Biondo intenso

CHICANO CON PEPERONCINO ROCOTO

Questa pianta, di origini esotiche, storicamente acclimatata in Italia, è spesso protagonista nella cucina tricolore. Da questa considerazione ai nostri birrai è venuta l'intuizione per l'utilizzo della varietà *rocoto*, caratterizzata più dall'energia aromatica che dalla piccantezza. Dopo una premessa visiva fatta di densa schiuma pannosa e un colore tendente all'ambra, accorda al naso note di miele di fiori bianchi e una tipica, dinamica pungenza vegetale. In bocca questa vivacità colpisce le papille gustative, sferzandole gradevolmente e producendo esili e originali sensazioni piccanti che si svelano mentre la birra si dissolve lenta, grazie a una generosa gassatura.



FORMATI



0,33 L 0,75 L



FUSTO
24 L

MONOUSO POLYKEG BAIONETTA

ABBINAMENTI



prosciutto cotto d'autore, uova
alla Benedikt, lasagna di verdure
in bianco



Calice a
tulipano



7/8 °C