

Alta ^{BIRRA} Quota

Cittareale
Rieti

OLEA

con FOGLIE di OLIVO del LAZIO

Ingredienti

acqua, malto d'**ORZO**,
foglie di olivo,
malto di **FRUMENTO**, luppolo, lievito

Gradazione alcolica

6,2% Vol.

Colore

Biondo con riflessi ambrati

OLEA

con FOGLIE di OLIVO del LAZIO

Olea è il risultato di un progetto che il birrifico sta conducendo da anni: convertire tutte le proprie creazioni all'utilizzo di sole materie prime italiane (molte autoprodotte). In questo percorso di crescita ha avuto un ruolo fondamentale Coldiretti Lazio per la visione totalmente fondata sui principi dell'economia circolare, che sono alla base di Olea. Ecco allora spiegato l'utilizzo di ben 100 kg di foglie secche di olivo provenienti dal Lazio. Bel giallo dorato con riflessi ambrati, questa birra somma su di sé spiccate caratteristiche sensoriali riconducibili alle materie prime utilizzate. L'uso della foglia secca mitiga l'apporto di amaro nella birra, senza deprimerne l'aspetto funzionale: la birra si presenta equilibrata all'olfatto ed al gusto, con sentori di crosta di pane, crema pasticcera, agrumi in maturazione (arancio, limone), biscotto e note appena accennate di the verde, cola e foglia di tabacco, sempre più avvertibili con l'aumentare della temperatura. Ci sono contrappunti speziati abbastanza evidenti, tra i quali zafferano e coriandolo e un accenno di affumicatura che, ne siamo certi, sia riconducibile proprio all'ingente quantitativo di foglie secche di olivo. Il retrogusto è netto e pulito, con una lieve amarificazione e una acidità minuta ma sempre e giustamente presente, per facilitare il sorso.



FORMATI



0,75 L

ABBINAMENTI



Risulta efficace con formaggi locali di media stagionatura, anche se offre il meglio di sé con amatriciana e gricia.