

L'Italica Rubina Bock

Bock ambrata | fusto lt.15,3



Informazioni

Descrizione: Birra Craft di bassa fermentazione ambrata in stile bock non filtrata e non pastorizzata. Dal gusto morbido leggermente amaro denota grande equilibrio fra le intense note maltate (crosta di pane, miele di tiglio e toffee) e le note di frutta rossa (uva, fragole e amarena).

Qualche parola sul marchio

Il marchio "L'Italica" identifica le buone birre della tradizione italiana. Sotto questo marchio ombrello, ad inizio 2014 abbiamo inserito L'Italica 5.0 una birra di puro malto brassata alla "maniera tedesca", ma 100% Italiana. Alla base della sua preparazione c'è una ricetta dalla lunga tradizione (oltre 20 anni), che prevede l'utilizzo di materie prime altamente selezionate e prodotte per la maggior parte nel territorio italiano: l'acqua proviene purissima dal massiccio del Monte Rosa, situato alle spalle della birreria, l'orzo è raccolto nella pianura padana piemontese e lombarda, i lieviti sono coltivati con cura dalla birreria come gran parte dei luppoli stessi - cui viene aggiunta una piccola quantità di luppolo bavarese. L'Italica 5.0 fa parte di quel pacchetto di prodotti "made in Italy" che oggi sono i veri ambasciatori della cultura italiana nel mondo.

Sapore: Il finale morbido leggermente amaro equilibra le intense note maltate (crosta di pane, toffee, miele di tiglio) e di frutta rossa (uva fragola, fragola e amarena).

Aroma: Al naso risalta un vivace aroma di fragola e frutti rossi, sostenuti da note di caramello

Formato: fusto lt.15,3

Colore: 50 EBC

Fermentazione: Bassa

Grado di amaro (IBU): 30

Grado Alcolico: 6,3% alc.

Stile: Bock ambrata