

# PINTA KLAUS 2017



**Birrifificio Luppolario**

www.luppolario.it – info@luppolario.it



<b>Tipologia:</b>	Belgian Christmas Ale
<b>Alc.</b>	8% vol.
<b>Colore:</b>	ambrato scuro (EBC 200)
<b>Caratteristiche produttive:</b>	utilizzo di malto d'orzo italiano, malti caramellati e tostati, miele di castagno biologico italiano, speziatura fine (buccia d'arancia, cannella, grani del paradiso, coriandolo)
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	schiuma compatta, profumi persistenti con prugna, note floreali e speziate, corpo strutturato e rotondo; sentori dolci di malti caramellati e liquirizia, la cui intensità è ben bilanciata dai luppoli e dalle spezie che si avvertono sul finale lasciando pulita la bocca
<b>Abbinamenti:</b>	dolci tipici natalizi; carni importanti; formaggi a media stagionatura; un buon divano :-)

## Le birre di Natale

*Sono un'antica tradizione, tipica di alcune regioni del Nord Europa. In particolare, hanno trovato una larghissima diffusione in Belgio fin dall'800, nate per un consumo familiare dei produttori, esteso poi ai dipendenti e agli amici, per diventare, infine, uno speciale regalo di fine anno. Nella tradizione belga le birre di Natale erano birre speciali e quindi prodotte con il metodo dell'alta fermentazione. Questa famiglia di birre rientra nella vasta categoria delle etichette stagionali, a tiratura limitata, e possono considerarsi birre d'annata dal momento che difficilmente si ripresentano al consumatore uguali a quelle dell'anno precedente. Come per altre tipologie, anche le birre di Natale non identificano un tipo di birra specifica (Weiss, Pils, Stout, ...). Le Birre di Natale sono quasi sempre birre ad elevata gradazione, adatte alle rigide temperature invernali e alle tradizionali abbuffate cui si è soliti lasciarsi andare durante le feste. Le birre di Natale si caratterizzano abitualmente per l'aromatizzazione ottenuta con l'impiego dei migliori malti e da una tostatura prolungata con l'aggiunta di ingredienti quali spezie o miele. Il gusto può essere speziato, con note di frutta secca o candita, ed evidenti sentori dolci e alcoolici. Caratteristiche che rendono queste birre idonee all'abbinamento ai piatti importanti, ma anche ottime da gustare accanto ad un caminetto acceso e in compagnia. In realtà, per la produzione della birra di Natale, ogni birrificio scatena la propria creatività al fine di conferire una forte personalità a questo prodotto d'occasione.*

