



labibeer.com

La NERA

STILE	Imperial Stout
ALCOL % V/V	7,5
MALTI	Pale, Roasted Barley, Caraaroma
ALTRI CEREALI	Fiocchi di avena
LUPPOLI	Northdown
LIEVITI	Alta fermentazione
COLORE	Scuro
SCHIUMA	Marrone, densa, cremosa e persistente
GUSTO	Intenso, tostato, caffè, amaro
AROMA	Cacao, liquirizia, torrefatto



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 – 8 °C

La NERA

Descrizione

Imperial Stout da 7,5% vol.

Si presenta scura e impenetrabile con una schiuma color cappuccino, densa, cremosa e persistente. L'olfatto si riempie di note tostate e aromi di cacao, caffè, liquirizia e un ricordo di zucchero bruciato. In bocca l'esperienza è complessa ed estremamente intrigante: corpo, morbidezza e sensazioni tostate sono solo alcune delle tessere del mosaico. Uno splendido gioco di rimandi che cambierà ad ogni sorso aprendo nuovi collegamenti sensoriali.

Il punto di forza di questa birra è sicuramente il suo fascino! Un'eleganza da far girare la testa e una bevuta molto più friendly di quello che ci si possa aspettare.

L'idea in più

Servila dopo cena al posto del classico liquore e consiglia ai tuoi amici di versare nel calice il caffè. Le note già predominanti nella birra verranno esaltate, la temperatura di servizio salirà di qualche grado e la cremosità sarà pazzesca. Prova il LABI coffee per crederci!

Abbinamenti

Splendida come una notte di mezza estate, sinuosa come una pantera a caccia, morbida ed elegante come una cascata di velluto nero. Poesia? Sì, liquida e stiamo parlando della nostra birra NERA.

Note tostate, di cacao, caffè e liquirizia, un leggero sottofondo di zucchero bruciato. Crea magistrali alleanze con i formaggi stagionati o le preparazioni fortemente affumicate. Non disdegna tagliate e selvaggine.

Ama alla follia il dessert! Dalle torte di ricotta ai muffin al cioccolato fondente, dal gelato vaniglia, menta o liquirizia alla crema catalana, dalla biscotteria secca e un po' burrosa al tiramisù.

Per le pizze risulta alle volte estrema, ma provala abbinandola a bianche con scamorza e pancetta o con basi al gorgonzola.