

La DORATA

STILE	Belgian Blond Ale
ALCOL % V/V	7,0
MALTI	Pils, Vienna
LUPPOLI	Perle
LIEVITI	Alta fermentazione
COLORE	Giallo dorato
SCHIUMA	Bianca, compatta e persistente
GUSTO	Fruttato, speziato, finale secco
AROMA	Frutta a pasta gialla matura, leggermente fenolico, delicatamente dolce



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 – 8 °C

La DORATA

Descrizione

Birra in stile Belgian Blond Ale ad alta fermentazione da 7,0% vol.

Si presenta di colore giallo dorato e con una schiuma bianca e abbondante. Il naso è subito rapito dalle note di frutta gialla matura intervallate da tocchi vagamente speziati, perfetto gioco d'equilibri fra i malti utilizzati e gli aromi derivanti dal lievito trappista impiegato. Il boccolato lievemente speziato con la chiusura netta la contraddistinguono.

Non spaventarti per la sua potenza etilica: saprà conquistarti con tocchi morbidi e fruttati. Il punto di forza di questa birra è il suo carattere.

L'idea in più

Prepara una torta lampo con una base di pan di Spagna spruzzato di birra Labi La DORATA e alternando strati di panna montata e pesche sciroppate. Decora l'ultimo strato con una pioggia di cioccolato bianco a scaglie.

Abbinamenti

Il carattere chiama carattere! Se vuoi stappare questa splendida birra dorata in stile Belgian affiancala a primi saporiti e importanti o, per contrasto, a preparazioni lievemente dolci che lei mitigherà grazie al finale amaricante. Nei menù ben vengano allora primi a base di ragù anche bianchi, frutti di mare o preparazioni a base di zucca; taglieri di formaggi a pasta dura dalla stagionatura medio-alta e crostacei gratinati al forno. Ma il successo è assicurato anche con le carni: dalla grigliata agli arrostiti, passando per i polpettoni e approdando all'agnello per una lotta fra due titani del gusto.

Abbinamento con i dolci? Assolutamente sì! Strudel, torte di mele, crostate di frutta gialla o dolci alla crema. Stasera pizza? Stappala con pizze molto farcite come Capricciosa, 4 stagioni, 4 formaggi, gorgonzola e noci.