

AUSTRALE

Una Pacific IPA dal gusto sorprendente

La nuova IPA del Birrificio OTUS ha un carattere forte, ma si presenta con profumi e colori suadenti, un amaro finemente bilanciato e un tenore alcolico non eccessivo. Deliziosamente bevina.



Birrificio
OTUS

Birrificio Otus
Via Fonderia Rumi, 7
24068 Seriate (BG)
tel. +39.035.296473
info@birrificiootus.com
www.birrificiootus.com

La ricerca del birrificio artigianale di Seriate è approdata a una piacevole novità, una nuova Pacific Pale Ale commercializzata con il nome di AUSTRALE. I luppoli americani Azacca ed Eureka e l'australiano Enigma sono i veri protagonisti di questa nuova birra e si esprimono con profumi di frutta tropicale, aghi di pino, resina e spezie. I delicati malti Pils, Caramel Aromatic e Caraamber equilibrano il profilo sensoriale con note floreali, citriche e speziate. L'insieme è morbido e delicato.

AUSTRALE è un'ambra chiara dai riflessi aranciati e dalla schiuma fine, compatta e persistente, profumata e intrigante, aromaticamente fine. L'amaro equilibrato e il contenuto tenore alcolico la rendono deliziosamente bevina. L'aspetto può essere velato per la presenza dei lieviti.

Gli abbinamenti migliori

Australe non deluderà i consumatori gourmet, è ottima a tavola ma anche nei ritrovi conviviali e nei momenti di solitaria meditazione. Piacevole nell'abbinamento a piatti ricchi di spezie, trova una collocazione ideale accanto ai salumi e alle carni bollite o alla griglia.

Evoluzione del gusto e ricerca

Con Australe, il Birrificio Otus conferma l'attitudine per la ricerca e la sensibilità verso l'evoluzione del gusto, tuttavia tale propensione per la messa a punto di nuove ricette, volte ad anticipare le preferenze dei consumatori, rimane saldamente ancorata alla profonda conoscenza degli stili perfezionati nei secoli scorsi; un rapporto dialettico fra tradizione ed evoluzione che affascina gli appassionati di birra artigiana, sempre più informati, culturalmente attenti ed esigenti.



Fermentazione
alta

Stile di riferimento
IPA Pacific Pale Ale

Grado alcolico
ALC. 5,8% VOL.

Temperatura consigliata di degustazione
7-9 °C

Colore
ambra Chiara EBC 14

Le caratteristiche

Amaro
frutta tropicale, aghi di pino, resina e spezie

Aroma
di frutta tropicale, aghi di pino, resina e spezie dati dai luppoli

Gusto
l'abbondante luppolatura si traduce in una birra profumata e intrigante con aromi che spaziano da frutta tropicale, aghi di pino, resina e spezie. I delicati malti caramello equilibrano il profilo sensoriale

Flavour
interazione tra aroma e gusto

"Ci piace esplorare le infinite varianti del gusto. Quando finiamo di perfezionare una birra ci prendiamo il tempo di gustarla e commentarla nella convivialità, attendiamo con trepidazione che si manifesti il gradimento del pubblico godendo appieno il piacere di fare questo mestiere". Così Alessandro Reali racconta la passione che alimenta il suo mestiere di mastro birraio. Passione che si traduce nella voglia di migliorare costantemente tecniche e processi di produzione, affinandoli nel tempo. Perché è proprio il tempo il valore aggiunto della produzione artigianale di birra, come sa bene Anna Cremonesi, vicepresidente del CdA di Otus, che aggiunge: "L'ampiezza, la complessità e l'armonia che rendono speciale ogni Otus sono il risultato di un ingrediente speciale: il tempo. Serve tempo per la ricerca, la produzione e la maturazione". Per tutti coloro che sono curiosi di gustare questa nuova produzione, AUSTRALE di Otus è già disponibile.

