Scheda di degustazione

Birra ambrata MINERVA 6.5% ABV EBC 40 IBU 35

Bel colore bruno con riflessi sangue di piccione con schiuma abbondante, persistente e dall'ammiccante color cappuccino. Olfatto caratterizzato dal caramello con decise note di tostatura che ricordano la frutta secca con lievi punte di affumicato, sentori di cacao, agrumato d'arancia e miele di castagno.

Nel palato si presenta morbida e vellutata sin dal primo sorso pur in un territorio dominato da caramello e da malti più tostati che ricordano la frutta secca (nocciole tostate in testa) che gradatamente ci conducono ad un retrogusto complesso per l'unione tra note affumicate dei malti e quelle amaricanti ed aromatiche conferite dal luppolo.

Come la consorella "Syrentum" si avvale di un packaging elegante e raffinato, appropriato per le tavole dei ristoranti più prestigiosi.

La Minerva pur con un corpo ben strutturato, si lascia bere con relativa facilità ma sa esaltarsi a tavola come ideale abbinamento con cibi di diversa tipologia, in primis con carni alla griglia, sia con una bella fiorentina di chianina, sia con bistecche di cavallo che con puntine di maiale.

Molto duttile in cucina sia come riduzione di salse per piatti elaborati come stufati e stracotti, da proporre con sicuro successo nella cottura della celebre specialità belga nota come "carbonade flamande".

Rimaniamo in Belgio con il più classico degli abbinamenti per di birre ambrate con formaggi di media maturazione insaporiti con sale di sedano.

Le note tostate si sposano poi in modo straordinario con dolci al cioccolato ma un'idea originale sarebbe quella di utilizzare la Minerva nella preparazione di un "birramisù" alquanto intrigante.

Lorenzo Dabove *in arte* Kuaska