



Scheda di degustazione

Birra chiara SYRENTUM, 5.5% ABV EBC 16 IBU 35

Dall'attraente color dorato con schiuma abbondante, candida, pannosa e ben attaccata alle pareti interne del bicchiere.

Il primo impatto olfattivo ci ricorda la freschezza con note nette, caratterizzanti ma mai invadenti dei rinomati limoni di Sorrento. Ben presto si colgono note maltate che ricordano il miele di acacia ma sempre ben contrappuntate dal un fresco fruttato di mela e di frutta tropicale.

Nel palato è più piena di quanto ci si potesse aspettare dall'esame olfattivo, con note fruttate sulla punta e al centro della lingua e più citriche ma mai aspre sull'area laterale centro-posteriore.

Il retrogusto è armonioso, naturale conseguenza di una birra equilibrata, seppur caratterizzata dall'impiego di un agrume così particolare, ma non certo esente da note amarognole ed erbacee per l'utilizzo generoso ma oculato di luppolo aromatico.

La Syrentum si può bere con facilità, non solo nelle giornate più calde, essendo fresca, dissetante e rinfrescante ma la tempo stesso con un suo carattere ben definito che le permette di far bella figura, supportata anche da un packaging elegante raffinato, sulle tavole dei ristoranti più prestigiosi.

Ottima come aperitivo, ideale con stuzzichini e sfiziosità, ammaliante con ostriche e crostacei crudi, può sorprendere con abbinamenti più arditi come il pesce in bianco servito con la maionese (provare per credere con il merluzzo), verdure pastellate, frittiture di pesce e frittate con verdure nonché, grazie alle lievi punte di acidità, con formaggi "dolci" freschi e con la mozzarella di bufala.

Le spiccate note fruttate della Syrentum, non lontane da uno spumante amabile, ci suggeriscono, infine, di provarla con dolci napoletani, in primis con le irresistibili sfogliatelle con la crema.

Lorenzo Dabove *in arte* Kuaska