

LA 18

L'ORIGINE DEL NOME

Le leggende sono qualcosa di fantastico ed è proprio così l'origine del nome "la18". Una notte di pioggia incessante bussano al portone in modo ripetitivo e veloce; il Nerobrigante, che non aspettava ospiti, sbircia da un piccolo foro nel portone ed intravede un ragazzino infreddolito e spaventato. Lo fece entrare e si misero vicino al fuoco del camino per riscaldarsi. Mangiarono qualcosa di caldo ed il ragazzino raccontò la sua storia. Era il 18° figlio di una famiglia che viveva nella vicina vallata, si era perso e non trovavav più il sentiero di casa. All'indomani la Golden Ale del Nerobrigante prende il nome di "la18".

LE CARATTERISTICHE

La 18 è una birra non filtrata ottenuta in alta fermentazione con successiva rifermentazione in bottiglia. Lo stile 18 segue la tipologia delle birre Pils o Hell ma con una rivisitazione per l'alta fermentazione. L'acqua di fonte che sgorga a 600 metri di altezza, la selezione di orzo italiano ed una miscela di luppoli ed in parte trentini creano una bionda dai profumi floreali e vanigliati con un gusto deciso e asciutto.

- Alcol: 6 % vol
- Grado Plato: 13,5
- IBU: 35
- EBU: 4
- formato: 0,33 L - 0,75 L