

KARNERA

STOUT

1999
cittavecchia
BIRRA ARTIGIANA TRIESTE

KARNERA, LA LEGGENDA CONTINUA

Chi meglio di lui la rappresenta? "L'uomo Più Forte Del Mondo" è alto due metri in un'epoca in cui l'altezza media degli italiani non raggiungeva il metro e settanta. Vince alla Boxe e diventa campione mondiale dei pesi massimi. I più grandi, i più forti. L'unico italiano ad essere riuscito nell'impresa.

E poi il cinema. Non era un grande attore, ma quello che conta è la sua immagine, la sua dimensione eccezionale. Una leggenda dentro il sogno che allora era il cinema. Ancora fino a poco tempo fa le mamme dicevano ai bambini: "mangia che diventi grande come Carnera".

Descrizione Birra nera della famiglia delle "Stout", una doppio malto vicina alla tradizione inglese sia per gli ingredienti che per il lievito utilizzato. Ha conquistato il terzo posto al concorso "Birra dell'Anno" 2008 nella sua categoria e la menzione d'onore nel 2018.

Colore nera, impenetrabile e con una schiuma bruna che una volta compattata assume una colorazione più chiara tendente al nocciola chiaro.

Profumo intenso e avvolgente. Emergono le note di caffè, una lieve affumicatura, un sottile torbato e la liquirizia, appena accennata

Gusto Tutte le sensazioni nasali si rincorrono al palato bilanciate da una golosa sensazione di caramello e liquirizia dolce

Stile di appartenenza Stout

Gradazione alcolica 5.7% vol.

Gradazione Plato 15,3° (il Plato è la densità degli zuccheri presenti nel mosto)

Unità di amaro 49 IBU (International Bitterness Unit)

Bicchieri suggerito il Teku Cittavecchia o un calice in stile balloon dalla coppa

ampia rotonda e dalla bocca più stretta per racchiudere la bellezza della sua schiuma

Temperatura di servizio 12° C

Note di servizio è una birra che si può consumare fresca o moderatamente affinata, perché sorretta dal suo tenore alcolico. La sua durata media è di circa 12/18 mesi. Come tutte le birre artigianali non ama le fonti luminose e preferisce soggiornare al fresco. Si conserva al meglio a circa 8/10°.

Abbinamenti carni rosse anche di selvaggina, formaggi a lunga stagionatura ed erborinati, ostriche e foie gras, ma anche dessert cremosi. Consigliata per le serate di approfondimento sia al pub che con gli amici, è un'esperienza sensoriale che si svela a poco a poco come quando entri in una stanza buia e ne apprezzi i contorni quando l'occhio si abitua

Formati disponibili 0.33 l e 0.75 l

Primo anno di produzione 2008

Music tip *Paint it Black (Rolling Stones)* guardando *The Devil's Advocate*



Una nera dai mille colori

Versare nel calice questa Stout è un piccolo piacere per l'occhio. La sua schiuma compatta e consistente, quasi solida in effetti, ci ha da sempre affascinato perché "cambia colore" mano a mano che la birra scende nel bicchiere. Non abbiate fretta se volete bere Karnera. Stupisce e ammalia il modo in cui la carnosità di questa schiuma color caffè a poco a poco si "rilassa" assumendo toni via via più chiari che passando dal nocciola arrivano a un intenso color crema. Sotto di essa la piacevolezza di una birra per veri intenditori!

Michèle B.