

CORBA

Birra stagionale dedicata all'autunno, Corba è una porter prodotta con malti chiari, ambrati e scuri e con luppoli tedeschi. Si presenta al naso con aromi di toffee, caffè e nocciola; in bocca le note tostate si accompagnano ad un amaro mai eccessivo. Il corpo leggero e la grande scorrevolezza la rendono assai bevanda e perfetta in abbinamento a salumi e formaggi affumicati, carni alla brace, pane nero, castagne. Il suo nome - "cesta" - deriva dai "piccioccus de crobi" ("ragazzi della cesta"), orfani di strada della Cagliari di fine '800 e primi '900 che - al pari dei porter londinesi grazie ai quali questo stile ebbe origine - portavano le merci su e giù per la città.

Corba is a porter produced during the autumn, brewed with light, amber and dark malts and with german hops. Notes of toffee, coffee and hazelnut emerge from the glass, followed by toasted notes and moderate bitterness in the palate. Its light body and the great smoothness make it an easy drinking beer, that can be paired with cured meats and smoked cheeses, grilled meat, dark bread and chestnuts. The name ("basket") comes from the so-called "piccioccus de crobi" (in sardinian "guys of the basket"), street orphans from the late 1800s and early 1900s in Cagliari who - as the London porters for whom the "porter" style grew up - carried goods up and down the city.

BIRRA STAGIONALE

Prodotta in autunno

SEASONAL BEER

Brewed in autumn

STILE BROWN PORTER ALTA FERMENTAZIONE

Brown porter, top fermented

COLORE TESTA DI MORO

Dark brown

BICCHIERE PINTA

Pint glass

GRADAZIONE 5.0% VOL.

TEMPERATURA 8-10°C

BOTTIGLIA DA 75 cl

