



**61** | **CENTO**

ITALIAN CRAFT BEER

# PICUS

La PICUS è una "Italian Wheat" ovvero una birra di frumento reinterpretata con prodotti locali. Il frumento crudo utilizzato è infatti l'antico grano Gentil Rosso, a spiga alta, raccolto da coltivazione biologica nelle terre di Urbino.

La PICUS si presenta di un brillante color giallo paglierino opalescente ed una bianchissima schiuma abbondante, compatta e persistente. Al naso si percepisce subito il fruttato caratteristico delle weiss, principalmente con sentori di banana, ed una nota balsamica data dal luppolo utilizzato. Freschezza e mineralità la fanno da padroni e queste caratteristiche le ritroviamo anche in bocca. Rinfrescante e dissetante, con un perlage cremoso e poco invadente, un amaro elegante e delicato, la PICUS è una birra piacevolmente equilibrata e facile da bere. Il suo abbinamento d'elezione è col pesce in generale, con pesci alla griglia, crostacei, frittture, molluschi. Eccezionale con la pizza, si accosta egregiamente anche a salumi, formaggi, primi piatti, carni bianche. Da provare con la carbonara classica o di mare.

PICUS è il nome latino del picchio, simbolo delle Marche dove viene coltivato il suo ingrediente più importante.

Riferimento stile: **Italian Wheat**

Fermentazione: **Alta**

Colore: **Giallo paglierino opalescente**

Schiuma: **Bianca, compatta, densa, cremosa**

Alcol: **5,2%**

Amaro: **Delicato, equilibrato, leggermente balsamico**

Aroma: **Fresco, minerale, fruttato**

Corpo: **Medio**

**BIRRIFICIO 61CENTO**

**WWW.BIRRIFICIO61CENTO.BEER**



Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



**Birrificio 61cento - Brewco s.r.l.**

Via Giuseppe Pierini n.11 | 61122 Pesaro (PU)

tel & fax +39 0721204348

info@birrificio61cento.beer