

# JRUBRA

*Un'esplosione di profumi erbacei,  
note maltate, frutta sotto spirito  
e frutta secca.*

*Un tripudio di luppoli aromatici.  
La J63 più "raffinata"!*



BIRRA AGRICOLA  
CON ORZO COLTIVATO IN TOSCANA

# J63

## JULIASSESSANTATRE

INGREDIENTI	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
STILE	Doppelbock per i malti, American Pale Ale per i luppoli
LIEVITO	Bassa fermentazione
COLORE	Arancione carico con riflessi rossi
ASPETTO	Leggermente velato
SCHIUMA	Bianca, fine, compatta e molto persistente
LUPPOLI	Northern Brewer (USA), East Kent Golding (GB), Cascade (USA), Styrian Golding (SLO)
ALCOOL	7,5% - °P 18
IBU <i>(unità d'amaro - formula di Rager)</i>	32
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
FORMATI	330 ml, 750 ml

**DEGUSTAZIONE** Al naso è un'esplosione di profumi erbacei, resinosi, simili ai germogli di pino marittimo. Poi si sentono le note maltate, come frutta sotto spirito e frutta secca. Si nota l'assenza quasi totale di esteri: abbiamo infatti preferito la tecnica della bassa fermentazione, per esaltare le materie prime. La saturazione in CO2 è media e JRubra risulta poco carbonata in bocca, per lasciare spazio a un corpo medio-importante. In bocca la prima sensazione è maltata, dolce, per lasciare spazio quasi immediatamente a un tripudio di luppoli aromatici, resinosi, con una punta d'argilla sul finale. Quest'ultimo lunghissimo, nel quale si alternano gli aromi dei quattro luppoli selezionati. Ottima birra invernale. Accompagna benissimo arrostiti e formaggi.



TORRE A CENAIA  
ANTICA TENUTA PITTI

BIRRIFICIO AGRICOLO ARTIGIANALE J63  
C/O TORRE A CENAIA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.  
via delle Colline 63 - Crespina Lorenzana (Pi)  
Tel. + 39 050.643739 - Fax + 39 050.644077  
info@j63.it - www.j63.it