

Great **Discovery Amber Ale**



La **Discovery Amber Ale** è stata la prima birra brassata dalla Green's nel 2003. 13 anni fa è stata una vera e propria scoperta nel mondo birrario e questo spiega il suo nome.

I 4 cereali selezionati per la Discovery corrispondono alle altre due birre Green's naturalmente senza glutine, la Dry Hopped Lager e la India Pale Ale, ossia sorgo, miglio, grano saraceno e riso integrale.

La Discovery, oltre a essere gluten free, è priva dei seguenti allergeni: crostacei, uova, pesce, arachidi, semi di soia, latte, lattosio, noci, sedano, senape, semi di sesamo e diossido di zolfo.

I luppoli impiegati sono il **Target** e il **Willamette**.

Il primo è il luppolo più coltivato nel Regno Unito ed è soprattutto responsabile per l'amaro visto il suo alto contenuto di Alfa Acidi. Il suo aroma ricorda la salvia fresca e il pepe nero, è speziato, piccante con sfumature di confettura di agrumi.

Il secondo nasce invece nella omonima vallata situata nello stato dell'Oregon (USA) ed è un luppolo aromatico molto utilizzato nelle birre Ale e Stout. Al naso è delicato, resinoso, legnoso con sentori d'incenso, bacche rosse e sfumature di caramello.

Note di degustazione

La Discovery Amber è una Ale di corpo medio, torbida di color bronzo. L'aroma è fine ed erbaceo, mentre al palato ricorda il caramello e le noci. Il finale è fruttato e luppolato.

Abbinamenti

Pasta alla Carbonara, agnello arrosto, carni alla brace, confit di anatra, Hamburger, Cheeseburger, pesce affumicato, formaggi a pasta dura come Parmigiano Reggiano e Pecorino.

Riconoscimenti

Medaglia d'Oro- 91 Punti, World Beer Championships, Settembre 2013

Grado alcolico: 6% vol.

Grado Plato: 14°

EBU: 32