

ROUTE (birra chiara / ale beer)



La Route è una birra semplice, facile da bere, ma non banale, bensì riconoscibile tra le tante perché contraddistinta dall'impiego di una varietà di luppoli che conferiscono profumi tra l'erbaceo ed il fruttato.

È prodotta a partire da solo orzo coltivato dalla "Fattoria Bini" di Monterappoli (in Toscana) fin dal 1802 ed esprime aromi tipici di maltato e fruttato, con delicato profumo di luppolo. Il sapore è solitamente bilanciato con un amaro medio-leggero, anche se l'accento tende al malto.

The Route is a simple, easy to drink beer, yet not trivial because of the wide variety of hops used that imparts the drink a herbaceous-fruity aroma.

It's made by using the barley cultivated in Monterappoli's Fattoria Bini (located in Tuscany) since 1802, and expresses a typical barley/fruity-like aroma, with a delicate hop scent. The flavor is on average balanced on a medium to slight sourness, even if it mainly approaches to malt's flavor.

Ingredienti / Ingredients

Acqua, malto d'orzo, differenti tipologie di luppoli, lieviti selezionati
Water, Barley malt, various kinds of hops, selected yeasts

Scheda di degustazione / Tasting notes

Stile: Belgian Blond Ale

Alcol: 4,5 %

Temperatura di servizio: 6 – 10°C

Bicchieri: pinta, calice

Schiuma: persistente e ben strutturata, che rimane ben adesa ai bordi del bicchiere

Colore: giallo oro

Aroma: aroma che va dall'erbaceo al fruttato

Gusto: inizialmente si percepisce il sapore del malto, che poi viene coperto dagli aromi del luppolo ed infine da una nota di amaro che lascia la bocca piacevolmente pulita

Style: Belgian Blond Ale

Alcohol: 4,5 %

Serving temperature: 6 – 10°C

Glass: pint, glass cup

Froth: persistent and well structured, that sticks to the glass' borders

Colour: golden yellow

Aroma: herbaceous/fruity

Taste: it starts with malt's flavor, covered by the hops' scent, ending with a slight sour taste that leaves the mouth pleasantly fresh

Abbinamenti / Food matches

Pasta al sugo, lasagne, cannelloni, pasta in brodo, zuppe, formaggi freschi, salumi freschi, cacciagione, pesce azzurro, pizza, pasticceria

Pasta with gravy, lasagne, cannelloni, pasta coked in stock, soups, fresh cheeses, fresh salami, game, oily fish, pizza, pastries

Formati / Formats

Bottiglie in ceramica da 0,5 e 0,75 L con tappo meccanico ed in vetro da 0,33 e 0,75 L con tappo a corona.

Il confezionamento è in cartoni da 12 bottiglie per il formato da 0,33 L, 9 bottiglie per il formato da 0,50 L, 6 bottiglie per i formati da 0,75 L, fusti di varie capacità.

Ceramic bottles with sizes from 0,5 to 0,75 L with mechanical closing and glass bottles with sizes from 0,33 to 0,75 L with crown cap.

Packages are available in groups of 12 bottles of 0,33 L, 9 bottles of 0,5 L, 6 bottles of 0,75 L, vats of various sizes



Marchio in licenza da "Garage Inc srl" - Prodotto commercializzato da "Fattoria Bini"
Mark licensed by "Garage Inc srl" - Product commercialized by "Fattoria Bini"

Az.Agr.F.lli Bini S.r.l. Società agricola

sede amministrativa
Piazza G. Guerra, 53
50053 - Empoli (FI) - ITALY
tel. (+39) 0571 74285
fax (+39) 0571 530800

info@fattoriabini.it
www.fattoriabini.it

C.F e P.IVA 00422100487