

## SARDEGNA

### ❖ BIRRIFICIO BARLEY // Maracalagonis (CA) - 070 789496

Nicola Perra e Isidoro Mascia nell'agosto 2006 decidono di aprire questo microbirrificio. Mettono in pratica, così, la loro passione per l'arte birraia dopo lunghi periodi di studio e sperimentazione. Ad oggi sono 4 le birre prodotte, a breve se ne aggiungeranno altre 3 che prevedono l'aromatizzazione con miele sardo proveniente da agricoltura biologica.

#### ■ FRISKA

*Stile/Tipologia: Blanche - Fermentazione: Alta - Gradazione Alcolica: 5% - € 7,50*

Appare giallo paglierino con schiuma compatta. Al naso propone note di foglie di melissa, scorza d'agrume, frutto della passione ed ananas. In bocca gode di ottima freschezza, medio corpo e dimostra di essere in equilibrio tra morbidezza e sensazione amara. Con frittura di pesce di paranza.

#### ■ SELLA DEL DIAVOLO

*Stile/Tipologia: Belgian Ale - Fermentazione: Alta - Gradazione Alcolica: 6,5% - € 8*

Color rossiccio con riflessi ramati, presenta una schiuma fine e densa. All'olfatto concede profumi di caramella d'orzo, cioccolato al latte, caffè espresso e frutta secca caramellata. Il gusto è caratterizzato da una vivace spinta acida che sostiene l'importante struttura e ben si fonde con la gradevole sensazione amarognola. Bene con un piatto tradizionale: il maialino allo spiedo.

#### ■ TOCCADIBÒ

*Stile/Tipologia: Belgian Strong Golden Ale - Fermentazione: Alta - Gradazione Alcolica: 8,4% - € 8*

Lucente dorato, accoglie una spuma abbondante e cremosa. Offre sentori di miele millefiori, pesca sciroppata, amaretto e maggiorana. Al palato si distingue per morbidezza, ha buona acidità e la delicata nota amara regala un finale gustoso e persistente. Da abbinare a formaggi importanti di lunga stagionatura.

