Setteteste, la nuova "bionda" di Rigoni di Asiago

birra-setteteste-ambientata-002-96e0b0ba

Se, da Naturalmente a Milano, il flagship store di Rigoni di Asiago in via Buonarroti, vi propongono una Setteteste, dite sì senza esitare. Quella che sta arrivando al vostro tavolo è una birra come non l'avete mai provata e, se siete degli appassionati, ve ne accorgerete al primo sorso. Una bevanda millenaria la birra, rappresentata un tempo da uno slogan famoso, quel "chi beve birra campa cent'anni" che l'ha portata ormai ad accompagnare non solo pizze e panini ma anche i piatti di menu stellati. Sapete cosa ne pensa Robert De Niro, attore famoso per il suo palato superfino? "Basta una birra a colazione e le ragnatele se ne vanno, la voce si alza di due ottave e ti sorge un bel sole dentro". Beh, forse a colazione non è il massimo per la salute ma è sicuramente perfetta per qualsiasi altro momento della giornata.

Il mercato della birra oggi è cambiato notevolmente, l'offerta è ampia ma, per gli intenditori, continua ad essere vissuta come una passione e questa passione va sostenuta con nuove competenze, con nuove proposte, proprio per soddisfare le nuove esigenze. Setteteste, che trovate in esclusiva da Naturalmente a Milano, è una birra di "territorio", una novità che prende vita dall'Altopiano di Asiago e dai suoi 7 comuni, tutti ricchi di storia e di grandi bellezze. L'insolito nome viene infatti proprio da lì e, da quegli stessi luoghi, vengono le materie prime utilizzate per realizzarla, dall'acqua della Renzola all'orzo coltivato a Canove e a Gallio, al luppolo, prodotto nel podere della Cattedra di Canove dove si è ripresa la coltivazione biologica di fragole, lamponi e oltre 15 varietà di ortaggi, tutti presenti nei menu dello store milanese.

Orzo, grano, mais e luppolo sono anch'essi coltivati con metodo biologico, una scelta fatta per consolidare l'obiettivo che vuole che questo territorio diventi il BioAltopiano per eccellenza, riaffermando altresì l'importanza dell'attenzione all'ambiente e, di conseguenza, anche alla qualità dei frutti straordinari di questa terra. Ma torniamo a lei, alla Setteteste e alle sue peculiarità tutte da scoprire e da gustare. Ricca di profumi freschi e armonici, di un color giallo ambrato e leggermente opalescente in quanto non filtrata, presenta un gusto pieno, dovuto a una paziente fermentazione. Ci

sono infatti voluti anni di assaggi per arrivare a questo risultato! La schiuma, poi, è fine e non troppo persistente. Giusta anche la gradazione alcolica (5°), una scelta mirata per poter gustare al meglio gli aromi e i profumi dei monti da cui nasce. Gli intenditori ne riconosceranno appieno il carattere deciso, dato da un aroma fruttato e dalla predominanza delle note amaricanti dei luppoli. La rifermentazione in bottiglia inoltre consente una lenta e continua evoluzione dei sapori.