



Draco
(alc. 11% vol. circa)

Prodotta aggiungendo purea di mirtilli (biologici) alla fermentazione di una Demon Hunter, presenta un intenso color rubino, con schiuma quasi assente, da Barley Wine.

Nel corso dell'invecchiamento l'olfatto diventa molto evoluto, con note di miele, frutta secca, caramello, fiori secchi, mirtillo, calore etilico, amarena scioppata e nota ossidativa.

In bocca è sontuosa, avvolgente, calda, zuccherina, etilica, di grande corpo, lunghissima; nel finale emerge un carattere vinoso, con una nota tannica che contribuisce a donare equilibrio.

Birra da invecchiamento, dopo alcuni anni di bottiglia esprime tutto il suo potenziale. Invernale, potente, complessa.

Abbinamenti suggeriti: da abbinare ad una fredda serata invernale, oppure ad un blu di capra, al cioccolato o al foie gras.