





**Brasserie Caracole**, Falmignoul, presso Namur (la lumaca che compare come logo della Brasserie è il simbolo della città di Namur). Piccola azienda a conduzione familiare, produce le proprie birre in maniera artigianale, facendo riferimento a ricette e tecniche produttive del XVIII secolo.

<p><b>Troublette</b></p> 		<p>0,75</p>	<p><b>Biere blanche biologica velata 5°</b></p>	<p>Birra bianca non filtrata né pastorizzata, come nello stile di questa microbrewery; il suo nome non vuol dire altro che proprio "torbida" (o turbolenta). Aroma spiccato di sentori erbacei, di fieno maturo, con la secchezza diffusa che deriva da questa "famiglia" di odori. Ha corpo rotondo e abbastanza consistente, nonostante i soli 5° gradi alcolici: generalmente secca e asciutta, molto frizzante e con un sottofondo amarognolo molto diffuso, anche se non eccessivo. Ricorda, per la sua secchezza e asciuttezza, La Saison della Dupont. Finisce abbastanza lunga e piacevolmente pulita e asciutta.</p>
--	---	-------------	---	---

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi