
BIRRA

DELL'UNIVERSITÀ

PRIME ALBE SAISON

UDINE | ANNO ACCADEMICO® 2026–27



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

HIC SUNT FUTURA

STILE
Saison

TIPOLOGIA:
alta fermentazione, rifermentata in bottiglia

ALCOL
6,0 % v/v

GRADO SACCAROMETRICO
13°P (birra “speciale” secondo legge italiana)

MALTI
base (Pils)

LIEVITO
in crema, da alta fermentazione

LUPPOLI
Magnum e Tettnanger

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 – 10 °C

ABBINAMENTI SUGGERITI
Si abbina magnificamente a salumi saporiti, formaggi di capra e carni bianche aromatiche. È ideale anche con la cucina di mare, specialmente con crostacei alla griglia.

AROMA
intenso e dominato dalle note speziate e fruttate apportate dal lievito

ASPETTO
colore giallo carico, con una schiuma compatta e candida.

GUSTO
il gusto si rivela morbido e setoso, chiudendosi con una nota amara e rustica conferita dalle varietà di luppolo utilizzate.

CENNI STORICI
originario delle antiche fattorie della Vallonia belga, lo stile Saison nasceva nei mesi freddi come scorta dissetante per i braccianti estivi nei campi. Questa storica bevanda rurale, inizialmente leggera e rinfrescante, è giunta fino a noi preservando il suo tipico carattere rustico e secco, ma guadagnando nel tempo una struttura più ricca e complessa.