

BIRRA ANNIVERSARIO

TRIPLO MALTO ARTIGIANALE

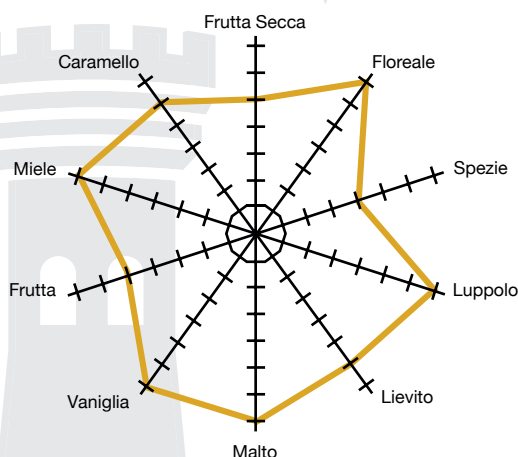
Equilibrata e di Carattere

Birra bionda ad alta fermentazione, non pastorizzata e rifermentata naturalmente in bottiglia. Creata in occasione dei 15 anni dal primo Magnum che abbiamo prodotto, si distingue per il suo colore dorato luminoso e per la schiuma compatta, persistente e finissima, segno distintivo della sua lavorazione artigianale. Al naso si apre con profumi fragranti e armoniosi: le note maltate si fondono con sentori fruttati di pesca e albicocca, accompagnati da leggere sfumature di vaniglia, miele e crosta di pane. Al palato si presenta equilibrata e avvolgente, con una struttura morbida e pastosa che evolve in un finale fruttato e delicatamente dolce. Un'interpretazione intensa e raffinata, capace di unire forza e rotondità in perfetta armonia.

Abbinamenti Gastronomici

Per la sua corposità è ideale come birra da tutto pasto, ma da il meglio di sé con i primi piatti più strutturati e complessi, come risotti, lasagne e timballi di pasta con ragù di selvaggina oltre a ravioli, tortellini e cannelloni ripieni di carne, oltre ai secondi dai gusti più robusti come arrosti e spezzatini. Eccezionale insieme ai formaggi erborinati di tutte le provenienze, dal gorgonzola al fourme d'ambert.

Profilo sensoriale



Stile: BELGIAN STYLE TRIPEL BLONDE

Fermentazione: ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

Grado Plato: 20

Grado Alcolico: 9%

Shelf Life: 30 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Temperatura Di Servizio: 5°

Formati: 1500 ML

Bicchieri Consigliato: CALICE

Acqua del Monte Nerone, Malto d'Orzo, Zucchero, Luppolo, Lievito.

Il prodotto contiene glutine.

Metodo di Conservazione:

