

BIRRA BIONDA MAGIA 2026

Eleganza speziata

Pensata per i momenti da passare in compagnia, ma perfetta anche per una pausa di relax, la birra bionda ad alta fermentazione Magia 2026 si presenta nella sua elegante bottiglia rossa opaca con dettagli in oro, simbolo di energia e convivialità. Nel bicchiere si distingue per il suo colore dorato luminoso e per una schiuma fine, compatta e persistente. Il bouquet aromatico è ricco e avvolgente: note speziate e fragranti si fondono con delicati richiami maltati e sfumature agrumate. Il risultato è una birra dal carattere deciso ma armonioso, capace di sorprendere sorso dopo sorso.

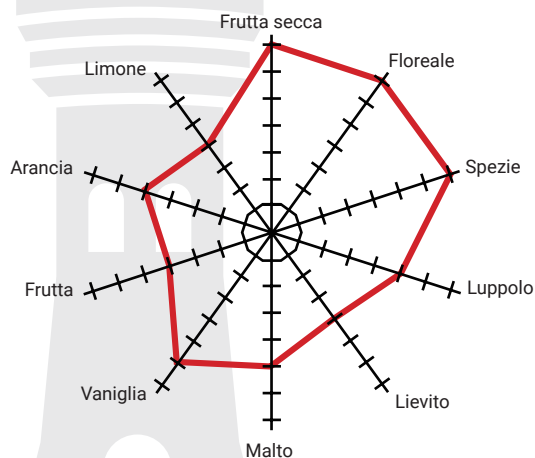
Al palato Magia 2026 esprime equilibrio e rotondità, con una struttura morbida sostenuta da una speziatura elegante e da una leggera freschezza finale. I profumi richiamano spezie, frutta matura e leggere note agrumate, accompagnate da sentori di malto e da una delicata componente floreale che ne arricchisce la complessità.

Grazie alla rifermentazione in bottiglia, la birra sviluppa una fine effervescenza e una maggiore profondità aromatica nel tempo.

Abbinamenti Gastronomici

Il suo carattere aromatico e la moderata amarezza la rendono una birra estremamente versatile a tavola. Si abbina con facilità a primi piatti di pesce, ragù, carni alla brace e preparazioni saporite, ma accompagna piacevolmente anche dolci secchi e dessert da forno.

Profilo sensoriale



Stile: SPECIAL ALE

Fermentazione: ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

Amaro (Bitter Units): 15 EBU

EBC: 14

Grado Plato: 17,5

Grado Alcolico: 6,8%

Shelf Life: 30 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Temperatura Di Servizio: 4-5°C

Formati: 750 ML

Bicchieri Consigliato: CALICE

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

Il prodotto contiene glutine.

Metodo di Conservazione:

