

Lunga Maturazione Moretti



Dettaglio tecnico:

Produttore: Heineken

Nazione: Italia

Colore: Dorato

Tipologia: Ale

Fermentazione: Alta

Gradazione 7%

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: Cl 75

Descrizione:

Una lunga maturazione di 40 giorni per questa birra davvero particolare. I mastri Birrai di birra Moretti lasciano, così, che il tempo regali a questo prodotto un colore limpido dovuto alla separazione dei lieviti che, nell'attesa, si sono adagiati sul fondo del tino di maturazione.

Oltre al malto d'orzo e di frumento, in questa ricetta esclusiva, compare anche il malto d'orzo caramello, che le conferisce un colore caldo, un aroma e un sapore dolce.

Note di degustazione:

Colore dorato, limpido, come l'oro antico, con schiuma candida e cremosa. Al naso, delicati sentori di cereali, con note erbacee che ricordano l'eucalipto, il timo e la maggiorana. Al palato, è fresca, morbida, con una delicata nota amaricante.

Si sposa perfettamente con i tipici piatti nostrani