

San Biagio Monasta



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birrificio San Biagio

Nazione: Italia (Umbria)

Colore: Ambrato

Stile: Artigianale

Tipologia: Monasta

Fermentazione: Alta e rifermentata in bottiglia

Gradazione 7%

Temperatura di servizio: 10/12°

Formato Cl 33 x 12 / Cl. 75

Descrizione:

All'interno dell'Antico Monastero di San Biagio, immerso nel Parco del Monte Subasio, nei luoghi di San Francesco, più di 15 anni fa nasce la prima Birra d'ispirazione monastica. Rispettando la migliore tradizione brassicola, dopo la prima fermentazione in vasche aperte, viene imbottigliata e posta a rifermentare. Questo processo unito al sapiente dosaggio di luppoli e piante aromatiche le conferisce le caratteristiche peculiari espresse da colori, profumi e gusti autentici.

Note di degustazione:

Colore ambrato e schiuma compatta, cremosa ed aderente. Al naso, spiccano i profumi del miele e dell'alloro. Al palato la frizzantezza è moderata, con un corpo strutturato. Piacevole la nota mielata al palato che, dolcemente, lascia il posto all'alloro. In evoluzione si percepiscono note speziate. Ottima con secondi di carne importanti, salumi e formaggi stagionati, pizze speciali.