

# Dominus Triple



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: John Martinr

Nazione: Belgio

Colore: Chiara

Tipologia: Belgian Ale

Fermentazione: Alta

Gradazione 8%

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato Cl 33 x 24

## **Descrizione:**

La Dominus Triple Monasterium, al pari della Double, deve la sua nascita all'Imperatore Cesare. E' la brama di potere che portò il condottiero alla realizzazione di questo prodotto considerato un elisir rinvigorente. L'effetto di questa birra monastica fu eccezionale e ben presto per le vie di Roma, l'espressione "In Vino Veritas" fu sostituita da "In Cervisia Veritas".

Molto più tardi, dei monaci Cistercensi di stretta osservanza, dipendenti dall'Abbazia della Grande Trappe, ripresero la ricetta. Oggi la Dominus continua a essere prodotta nel rispetto di quella tradizione

## **Note di degustazione:**

Una birra di abbazia nella più pura tradizione monastica.

Benedetta dall'esperienza dei monaci, questa tripla prevalentemente amara assume una dolcezza esotica che evoca lo zucchero degli acini di uva bianchi secchi. Di sottile concezione, il retro gusto ne conferma l'amaro secco e al contempo fruttato. Da abbinare a formaggi stagionati, salumi, molluschi, crostacei e carni rosse