

# Mastri Birrai Umbri



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Mastri Birrai Umbri

Nazione: Italia

Colore: Rossa

Stile: Artigianale

Tipologia: Birra speciale alla cicerchia

Fermentazione: Alta

Gradazione 5,5%

Temperatura di servizio: 6/8°

Formato: Cl. 75

## **Descrizione:**

Questa Rossa Artigianale dei Mastri Birrai Umbri è prodotta con un mix accattivante di cicerchie, speciali luppoli e malti tostati.

Nella sala cotture, considerata l'anima del birrifico, si effettua la cotta che stabilirà l'eccellenza di ogni bottiglia.

L'artigianalità della produzione, il metodo dell'alta fermentazione, la non filtrazione e la non pastorizzazione possono creare un sedimento sul fondo della bottiglia.

## **Note di degustazione:**

Colore ramato intenso e naturalmente velato, con schiuma leggermente rosacea densa e frizzante. Al naso, domina la complessità dei luppoli nobili che si evolvono verso eleganti note di caramello e buccia di arancia. Al palato, si presenta con un corpo rotondo e un gusto bilanciato.

Ottima con minestre, zuppe di verdure, formaggi freschi e carni speziate